Bolos

Receitas & Delícias extra

Revista em PORTUGUÊS e ESPANHOL

- Gelados
- Recheados
- Diferentes
- De festa

R$ 2,99

ISSN 1807-5622

Receitas & Delícias Extra · Ano 3, nº 7 - Revista Bilíngue

alto astral



110 Receitas maravilhosas

Bolo de chocolate



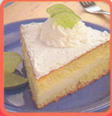
Bolo crocante



Bolo com maçã



Bolo gelatinado



Bolo de limão

Bolos

Receitas & Delícias extra

Revista em PORTUGUÊS e ESPANHOL

SÓ DELÍCIAS

Nada mais delicioso do que um lanche da tarde com um bolo quentinho, saindo do forno, certo? Por isso, nessa edição de ***Receitas & Delícias Extra*** resolvemos trazer para você várias receitas dessa delícia, que é uma unanimidade nacional. Ou você conhece alguém que não goste de bolo, seja ele de festa, recheado, com cobertura ou apenas aquele delicioso bolo simples, para comer tomando chá ou café da tarde? É, sabemos que é difícil resistir a essa tentação... Então, nossa sugestão para você é a seguinte: coloque a mão na massa e prepare uma surpresa para as pessoas queridas. O Bolo da Mamãe (pág. 7) é uma boa pedida. Pode certeza de que não faltarão elogios e a turma vai pedir bis. Um abraço e bom apetite!

Os Editores

Pág. 6

BOLO CROCANTE
TORTA CROCANTE



BOLO TODO BOM

Ingredientes
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 200g de chocolate meio amargo picado

Preparo: Na batedeira, bata a manteiga com os ovos. Acrescente o açúcar, o chocolate, a maisena e a farinha, alternando com o leite e o leite de coco. Adicione delicadamente o fermento em pó. Coloque em uma fôrma retangular untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 35 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire e reserve. Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e o chocolate por 10 minutos ou até derreter o chocolate e ficar homogêneo. Despeje por cima do bolo e deixe descansar por 10 minutos e sirva.

TORTA TODO BUENO

Ingredientes
- 4 cucharadas (sopa) de manteca
- 5 huevos
- 2 tazas (té) de azúcar
- 4 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de harina de trigo
- ? taza (té) de leche
- 1 frasco de leche de coco (200ml)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Cobertura:
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 200g de chocolate medio amargo picado

Preparación: En la batidora, batir la manteca con los huevos. Agregar el azúcar, el chocolate, la maicena y la harina, alternando con la leche y la leche de coco. Agregar suavemente el polvo de hornear. Poner en un molde rectangular untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 35 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar y reservar. En una olla, llevar al fuego la leche condensada, la manteca y el chocolate durante 10 minutos o hasta que derrita el chocolate y quedar homogéneo. Verter encima de la torta y dejar descansar durante 10 minutos y servir.



F: Luiz Roberto Pereira P: Fabiana Badra/Eugênia M. Lucato

BOLO DAS 4 COISAS

Ingredientes:
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 100g de coco ralado
- 1 colher (chá) de fermento
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata tudo no liqüidificador e coloque em uma fôrma pequena untada e enfarinhada. Asse em forno médio por 30 minutos ou até que enfiando um palito ele saia limpo.

TORTA DE LAS 4 COSAS

Ingredientes
- 1 lata de leche condensada
- 4 huevos
- 100g de coco rallado
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora y poner en un molde pequeño untado y enharinado. Asar en horno mediano durante 30 minutos o hasta que al pinchar un palito, éste salga limpio.

BOLO SEM FARINHA

Ingredientes
- 300g de chocolate meio amargo picado
- 3/4 xícara (chá) de manteiga
- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- Margarina para untar

Cobertura:
- 100g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 lata de creme de leite

Preparo: Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Misture e deixe amornar. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até triplicar de volume. Acrescente o chocolate derretido e o cacau. Coloque em uma fôrma untada e forrada com papel-manteiga. Leve ao forno preaquecido até a superfície ficar dura. Espere amornar, desenforme e retire o papel. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite. Retire a casca da superfície do bolo, espalhe a cobertura e distribua a casca quebrada por cima. Deixe gelar por 1 hora.

12 · 1h30

TORTA SIN HARINA

Ingredientes
- 300 g de chocolate medio amargo picado
- 3/4 taza (té) de manteca (mantequilla)
- 5 huevos y 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de cacao en polvo

Cobertura:
- 100 g de chocolate medio amargo picado
- 1/2 lata de crema de leche

Preparación: Derretir el chocolate y la manteca en baño María. Mezclar y dejar que quede tibio. En la batidora, batir los huevos con el azúcar hasta que triplique de volumen. Agregar el chocolate derretido y el cacao. Poner en un molde untado y forrado con papel manteca. Llevar al horno precalentado hasta que la superficie quede dura. Esperar que quede tibio, desmoldar y retirar el papel. Para la cobertura, derretir el chocolate en baño María y juntar la crema de leche. Retirar la cáscara de la superficie de la torta, verter la cobertura y distribuir la cáscara quebrada encima. Dejar helar durante 1 hora.

BOLO SÃO JOÃO

Ingredientes
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 xícara (chá) de mel
- 1 xícara (chá) de leite
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, misture bem e reserve. Bata os demais ingredientes no liqüidificador e junte à mistura reservada. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno por 30 minutos. Polvilhe com açúcar de confeiteiro.



10 · 40min

TORTA SAN JUAN

Ingredientes
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 cucharada (postre) de bicarbonato
- 1 taza (té) de azúcar
- 3 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 1 cuchara (té) de clavo de olor en polvo
- 1 taza (té) de miel y 1 taza (té) de leche
- Margarina y harina de trigo para untar
- Azúcar impalpable para espolvorear

Preparación: Mezclar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, mezclar bien y reservar. Batir los demás ingredientes en la licuadora y juntar a la mezcla reservada. Poner en un molde untado y enharinado. Llevar al horno durante 30 minutos. Espolvorear el azúcar impalpable.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO CROCANTE

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1xicara (chá) de iogurte natural
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar para polvilhar
- Hortelã e cerejas para decorar

Preparo: Em uma tigela, misture o açúcar mascavo, as nozes, a canela, 4 colheres (sopa) da manteiga e misture até obter uma farofa. Adicione as gotas de chocolate e misture novamente. Reserve. Bata os ovos, o açúcar e a manteiga restante, até obter um creme. Acrescente a farinha, o iogurte, o fermento e misture bem. Coloque metade da massa em uma assadeira untada e enfarinhada. Polvilhe com metade da farofa, cubra com a outra metade da massa e polvilhe com o restante da farofa. Leve ao forno, preaquecido, por 35 minutos ou até estar no ponto. Retire do fogo, espere esfriar, corte em pedaços, decore com hortelã e cerejas e polvilhe com açúcar.

8 1h30



TORTA CROCANTE

Ingredientes

- 1 taza (té) de azúcar negro (moreno)
- 1 taza (té) de nueces picadas
- 1 cucharada (té) de canela en polvo
- 6 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 taza (té) de gotas de chocolate
- 3 huevos
- 1 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de yogur natural
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- Azúcar para espolvorear
- Menta y cerezas para decorar

Preparación: En un bol, mezclar el azúcar negro, las nueces, la canela, 4 cucharadas (sopa) de manteca y mezclar hasta que quede granuloso. Agregar las gotas de chocolate y mezclar nuevamente. Dejar separado. Batir los huevos, el azúcar y la manteca restante, hasta obtener una crema. Agregar la harina, el yogur, el polvo de hornear y mezclar bien. Poner mitad de la masa en una asadera untada y enharinada. Espolvorear la mitad de la preparación de azúcar, cubrir con la otra mitad de la masa y espolvorear lo restante de esta preparación. Llevar al horno, precalentado, durante 35 minutos o hasta que esté en su punto. Retirar del fuego, esperar a que enfríe, cortar en trozos, decorar con la menta y las cerezas y espolvorear el azúcar.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira

BOLO PREGUIÇA

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 3 ovos
- 1 colher (café) de fermento em pó
- Margarina para untar

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador. Despeje em uma fôrma untada e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até estar no ponto.

10 30min

TORTA PEREZA

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 100 g de coco rallado
- 3 huevos
- 1 cucharada (café) de polvo de hornear
- Margarina para untar

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora. Acomodar en un molde untado y llevar al horno, precalentado, durante 20 minutos o hasta que esté listo.

BOLO AZEDINHO

Ingredientes
- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de limão
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de emulsificante
- Raspas de casca de 1 limão para decorar

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, o suco de limão, a farinha e o fermento. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Retire, desenforme e reserve. Para a cobertura, na batedeira, bata o leite, o açúcar e o emulsificante por 15 minutos ou até formar um chantilly. Cubra o bolo com essa mistura, polvilhe as raspas de limão e sirva.

10 2h

TORTA DE LIMÓN

Ingredientes
- 4 huevos (clara y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de jugo de limón
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Cobertura:
- 1 taza (té) de leche
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de emulsificante
- Ralladura de la cáscara de 1 limón para decorar

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve, añadir las yemas, el azúcar, el jugo de limón, la harina y el polvo de hornear. Poner en un molde savarin (para flan) con hueco en el medio untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar, desmoldar y dejar esperando. Para la cobertura, en la batidora, batir la leche, el azúcar y el emulsificante durante 15 minutos o hasta que forme una crema chantillí. Cubrir la torta con esa mezcla, espolvorear las ralladuras de limón y servir.

BOLO DA MAMÃE

Ingredientes
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de leite condensado sabor chocolate
- Margarina para untar

Preparo: No liquidificador, bata o chocolate em pó, os ovos, o açúcar e a água. Adicione os ingredientes restantes, misture bem e coloque em uma fôrma untada. Leve ao forno por 30 minutos e cubra com o leite condensado.

10 40min



TORTA DE LA MAMÁ

Ingredientes
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 4 huevos
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) maicena
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 lata de leche condensada sabor chocolate
- Margarina para untar

Preparación: En la licuadora, batir el chocolate en polvo, los huevos, el azúcar y el agua. Agregar los otros ingredientes, mezclar bien y poner en un molde untado. Llevar al horno durante 30 minutos y cubrir con la leche condensada.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

* En algunos países no se encuentra la leche condensada ya con este sabor; en este caso, mezclar chocolate en polvo a la leche condensada normal, tres cucharadas (sopa) para una lata, mezclar bien y dejar descansar en la heladera un par de horas antes de usar.

BEBEZINHO DE CHOCOLATE

Ingredientes
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas a maisena, o chocolate, o leite, a farinha, o fermento e as claras batidas em neve. Coloque em forminhas de bolo untadas e enfarinhadas. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. retire e desenforme depois de morno.

8 40min



PEQUEÑITOS DE CHOCOLATE

Ingredientes
- 3 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 taza (té) de azúcar
- 2 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de maicena
- 1/2 taza (té) de chocolate en polvo
- 1/2 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Preparación: Batir la manteca con el azúcar, añadir las yemas, la maicena, el chocolate, la leche, la harina, el polvo de hornear y las claras batidas en punto de nieve. Poner en potecitos de torta untados y enharinados. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar y desmoldar después de tibio.

F: Marcelo Breyne P: Denise Costa/Cecília Salomão

MUFFIN RECHEADO COM GOIABADA

Ingredientes
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 ovos
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2/3 de xícara (chá) de goiabada para rechear
- Margarina e farinha de trigo para untar

Bata no liqüidificador o açúcar, a margarina, os ovos e o leite. Junte a farinha de trigo e bata até homogeneizar. Adicione o fermento e misture com uma colher. Unte e enfarinhe as forminhas. Coloque uma colherada da massa, um pouquinho da goiabada e complete com a massa. Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.

15 45min

MUFFIN RELLENO CON DULCE DE GUAYABA

Ingredientes
- 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de margarina
- 2 huevos
- 1/3 de taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2/3 de taza (té) de dulce de guayaba para rellenar
- Margarina y harina de trigo para untar

Preparación: Batir en la licuadora el azúcar, la margarina, los huevos y la leche. Añadir la harina de trigo y batir hasta que esté homogéneo. Agregar el polvo de hornear y mezclar con una cuchara. Untar y enharinar los potecitos. Poner una cucharada de la masa, un poco de dulce de guayaba y completar con la masa. Llevar para asar en horno mediano, precalentado, durante 25 minutos o hasta que esté dorado.

BOLO GELADO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado cozido
- 1 lata de creme de leite
- 200g de coco ralado queimado

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, bata as gemas e o açúcar. Misture o leite com a farinha, a baunilha e o fermento e acrescente ao creme de gemas. Adicione as claras em neve reservadas, misture, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e asse. Desenforme e reserve. Para a cobertura, despeje no liqüidificador o leite condensado, o creme de leite e bata até ficar homogêneo. Espalhe sobre o bolo, polvilhe com o coco e leve à geladeira por 1 hora. Retire e sirva.

12 — 1h30

TORTA HELADA DE DULCE DE LECHE

Ingredientes

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Cobertura:

- 1 lata de leche condensada cocida
- 1 lata de crema de leche
- 200 g de coco rallado quemado

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve y reservar. Aún en la batidora, batir las yemas y el azúcar. Mezclar la leche con la harina, la vainilla y el polvo de hornear y agregar a la crema de yemas. Añadir las claras en punto de nieve reservadas, mezclar, poner en un molde untado y enharinado y asar. Desmoldar y reservar. Para la cobertura, verter en la licuadora la leche condensada, la crema de leche y batir hasta que quede homogéneo. Verter sobre la torta, espolvorear el coco y llevar a la heladera durante 1 hora. Retirar y servir.

BOLO DE BANANA

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 5 bananas-nanicas amassadas
- 2 colheres (sopa) de femento em pó
- Margarina e farinha de rosca para polvilhar
- Açúcar e canela em pó para polvilhar

Preparo: Bata no liqüidificador o açúcar, o óleo e o ovos. Retire para uma tigela e junte a farinha de rosca, as bananas, o fermento e misture bem. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Retire, desenforme e deixe esfriar. Polvilhe açúcar e canela e sirva.

8 — 1h30min



TORTA DE PLÁTANO

Ingredientes

- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de aceite y 3 huevos
- 2 tazas (té) de harina de pan rallado
- 5 plátano* tipo nanica aplastadas
- 2 cucharadas (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de pan rallado para espolvorear; Azúcar y canela en polvo para espolvorear

Preparación: Batir en la licuadora el azúcar, el aceite y los huevos. Poner en un bol y juntar la harina de pan, los plátanos, el polvo de hornear y mezclar bien. Verter en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y espolvoreado con la harina de pan. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar, desmoldar y dejar enfriar. Espolvorear el azúcar y la canela y servir.

* Obs: En Brasil, por ser un país tropical, hay una gran variedad de bananas o plátanos. Las nanicas, en general, son grandes

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolos Tortas

BOLO DELÍCIA

Ingredientes
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura:
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 caixas de morango limpo (1kg e 500g)
- 3 xícaras (chá) de chantilly pronto

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar, o suco, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque a massa em uma fôrma untada e enfarinhada e asse. Retire do forno, desenforme, corte ao meio e reserve. Em uma panela, coloque o açúcar e metade do morango e leve ao fogo, mexendo de vez em quando, por 10 minutos ou até ficar macio. Retire do fogo, bata no liqüidificador e deixe esfriar. Misture o restante do morango com o chantilly. Em uma das partes do bolo, espalhe metade da mistura de morango e metade do chantilly. Cubra com a outra parte do bolo. Espalhe o chantilly restante e decore com a mistura de morango restante. Leve à geladeira por 3 horas.

2h
20



TORTA DELICIA

Ingredientes
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno y cobertura:
- 1/2 taza (té) de azúcar
- 3 cajas de frutillas limpias (1kg y 500g)
- 3 tazas (té) de chantillí listo

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve. Agregar las yemas, el azúcar, el jugo, la harina y el polvo de hornear, batiendo cada vez que se ponga un ingrediente. Poner la masa en un molde untado y enharinado y asar. Retirar del horno, desmoldar, cortar en el medio y reservar. En una olla, poner el azúcar y mitad de las frutillas y llevar al fuego, revolviendo a veces durante 10 minutos o hasta que quede blando. Retirar del fuego, batir en la licuadora y dejar enfriar. Mezclar el restante de las frutillas con el chantillí. En una de las partes de la torta poner la mezcla de frutillas y la mitad del chantillí. Cubrir con la otra parte de la torta. Pasar el chantillí restante y decorar con la mezcla de frutillas restante. Llevar a la heladera durante 3 horas.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos

BOLINHO DE MILHO

Ingredientes:
- 6 espigas de milho (só os grãos)
- 1 colher (sopa) de banha de porco
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar e sal a gosto

Preparo: Bata os ingredientes no liqüidificador. Coloque em forminhas de empada untada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe descansar por 10 minutos, desenforme e sirva.

2h
25

TORTITAS DE MAÍZ

Ingredientes
- 6 espigas de maíz (solamente los granos)
- 1 cucharada (sopa) de manteca de cerdo
- 4 huevos
- 1 cucharada (sopa) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina para untar y sal a gusto

Preparación: Batir los ingredientes en la licuadora. Poner en moldecitos untados y llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar del horno, dejar descansar durante 10 minutos, desmoldar y servir.

Pág. 13 | BOLO ALPINO
TORTA ALPINA



BOLO DE BANANA

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 6 bananas-nanicas grandes
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar para polvilhar

Preparo: No liqüidificador, coloque as gemas, a banana, o óleo, o sal, a farinha de rosca e o açúcar. Bata até obter uma mistura homogênea. Adicione as claras batidas em neve e o fermento, misturando delicadamente com uma colher de pau. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 40 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Desenforme, polvilhe com açúcar e sirva.

20 · 40min



F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

TORTA DE PLÁTANO

Ingredientes

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 6 bananas tipo nanica grandes
- 1 taza (té) de aceite
- 1 pizca de sal
- 2 tazas (té) de harina de pan rallado
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- Azúcar para espolvorear

Preparación: En la licuadora, poner las yemas, los plátanos, el aceite, la sal, la harina de pan rallado y el azúcar. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar las claras batidas en punto de nieve y el polvo de hornear, mezclando suavemente con una cuchara de palo. Acomodar en un molde savarin (para flan) con hueco en el medio untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 40 minutos o hasta que al pinchar un palito, éste salga limpio. Desmoldar, espolvorear el azúcar y servir.

En Brasil, por ser un país tropical, hay una gran variedad de bananas o plátanos. Las nanicas suelen ser grandes.

BOLO DE LIQÜIDIFICADOR SIMPLES

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1/3 xícara (chá) de leite
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo: No liqüidificador, bata os ovos, o açúcar e a manteiga por 1 minuto. Acrescente o leite, a baunilha e bata até a mistura ficar homogênea. Peneire a farinha e o fermento e, em uma tigela, misture com o creme batido no liqüidificador. Despeje em uma fôrma de buraco no meio e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Desenforme ainda morno.

10 · 50min

TORTA DE LICUADORA SENCILLA

Ingredientes

- 5 huevos
- 1 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de margarina
- 1/3 taza (té) de leche
- 1/2 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Preparación: En la licuadora, batir los huevos, el azúcar y la margarina durante 1 minuto. Agregar la leche, la vainilla y batir hasta que esta mezcla quede homogénea. Tamizar la harina y el polvo de hornear y, en un bol, mezclar con la crema batida en la licuadora. Verter en un molde savarin (para flan) con hueco en el medio y llevar al horno mediano, precalentado, durante 35 minutos. Desmoldar aún tibio.

BOLO JUNINO

Ingredientes
- 1 caixa de bolo de fubá
- 1 colher (sopa) de sementes de erva-doce
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- Margarina para untar
- Açúcar e canela para polvilhar

Preparo: Em uma tigela misture os ingredientes do bolo. Coloque em uma fôrma de buraco untada e polvilhada com açúcar e canela em pó. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno e desenforme.

40min 8

TORTA "JUNINA"

Ingredientes
- 1 caja de torta de harina de maíz
- 1 cucharada (sopa) de semillas de anís
- 2 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 taza (té) de leche y 3 huevos
- Azúcar y canela para espolvorear

Preparación: En un bol, mezclar los ingredientes de la torta. Poner en un molde savarin (para flan) con hueco untado y espolvoreado el azúcar y la canela en polvo. Llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que, al pinchar con un palito, éste salga limpio. Retirar del horno y desmoldar.

o sea, típica del mes de junio, en que se celebran en Brasil fiestas durante todo el mes

BOLO ALPINO

Ingredientes
- 8 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e Cobertura:
- 800g de chocolate branco picado
- 2 latas de creme de leite sem soro
- Raspas de chocolate branco para decorar

Preparo: Bata as claras em neve e adicione as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Junte o açúcar e a margarina e bata por 5 minutos. Intercale o leite com a farinha e o fermento peneirados até ficar homogêneo. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda e despeje a massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar ligeiramente. Derreta o chocolate em banho-maria. Tire do calor, misture com o creme de leite e reserve na geladeira. Desenforme o bolo e corte duas vezes na horizontal. Intercale as camadas de bolo com a musse, decore com as raspas e leve para gelar por 6 horas antes de servir.

1h 20

TORTA ALPINA

Ingredientes
- 8 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 4 cucharadas (sopa) de margarina
- 1 1/2 taza (té) de leche
- 4 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno y Cobertura:
- 800 g de chocolate blanco picado
- 2 latas de crema de leche sin suero
- Ralladuras de chocolate blanco para decorar

Preparación: Batir las claras en punto de nieve y agregar las yemas, una a una, sin parar de batir. Añadir el azúcar y la margarina y batir durante 5 minutos. Intercalar la leche con la harina y el polvo de hornear tamizados hasta que quede homogéneo. Untar y enharinar un molde redondo y verter la masa. Llevar al horno mediano, precalentado, durante 45 minutos o hasta que esté un poco dorado. Derretir el chocolate en baño María. Sacar del calor, mezclar con crema de leche y reservar en la heladera. Desmoldar la torta y cortar dos veces en la horizontal. Intercalar las capas de torta con el mousse, decorar con las ralladuras y esperar que se enfríe en heladera durante 6 horas antes de servir.



F: André Fortes P: Karin Santana/Maria Olinda

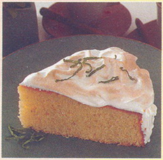
BOLO DE LIMÃO COM SUSPIRO

Ingredientes
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de raspas de limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de raspas de limão para polvilhar

Suspiro:
- 4 claras
- 8 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Bata no liqüidificador os ovos, a margarina e o açúcar por 3 minutos. Junte a farinha peneirada e o leite e bata até ficar homogêneo. Por último, adicione as raspas e o fermento e misture. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda, despeje a massa e leve para assar em forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Enquanto o bolo assa, bata as claras em neve e adicione o açúcar, aos poucos, sem parar de bater até formar picos. Espalhe sobre o bolo e volte ao forno alto por mais 10 minutos. Tire do forno, deixe esfriar e salpique as raspas.

1h
14



TORTA DE LIMÓN CON MERENGUE

Ingredientes
- 2 huevos
- 3 cucharadas (sopa) de margarina
- 2 tazas (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de leche
- 1 cucharada (sopa) de ralladuras de limón
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 cucharada (sopa) de ralladuras de limón para espolvorear

Merengue:
- 4 claras y 8 cucharadas (sopa) de azúcar

Preparación: Batir en la licuadora los huevos, la margarina y el azúcar durante 3 minutos. Juntar la harina tamizada y la leche y batir hasta que quede homogéneo. Por último, agregar las ralladuras y el polvo de hornear y mezclar. Untar y enharinar un molde redondo, verter la masa y llevar para asar en horno mediano, precalentado, durante 35 minutos. Mientras se asa la torta, batir las claras en punto de nieve y añadir el azúcar, poco a poco, sin parar de batir hasta que se formen picos. Pasar sobre la torta y volver al horno alto durante 10 minutos más. Sacar del horno, dejar enfriar y espolvorear las ralladuras.

F: André Fortes P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLINHO RÁPIDO

Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- Óleo para fritar
- Açúcar para passar

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador por 5 minutos e deixe descansar 30 minutos na geladeira. Esquente o óleo e frite as colheradas de massa. Escorra sobre papel-toalha, passe pelo açúcar e sirva em seguida.

10 min
30

TORTITA RÁPIDA

Ingredientes
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de azúcar
- 2 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1 huevo
- 1 cucharada (sopa) al ras de polvo de hornear
- Aceite para freír y Azúcar para pasar

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora durante 5 minutos y dejar descansar 30 minutos en la heladera. Calentar el aceite y freír las cucharadas de masa. Escurrir sobre papel toalla, pasar por el azúcar y servir.

BROWNIE

Ingredientes
- 100g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de margarina
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Derreta o chocolate em banho-maria. Adicione a margarina, misture e reserve. Em uma tigela, bata os ovos e o açúcar. Acrescente o chocolate reservado, a farinha, o fermento e as nozes. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire, espere esfriar e sirva.

40min 6

BROWNIE

Ingredientes
- 100 g de chocolate medio amargo picado
- 1 taza (té) de margarina
- 3 huevos
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (postre) de polvo de hornear
- 1/2 taza (té) de nueces picadas
- Margarina y harina de trigo para untar

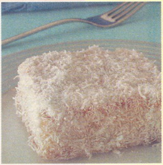
Preparación: Derretir el chocolate en baño María. Agregar la margarina, mezclar y reservar. En un bol, batir los huevos y el azúcar. Añadir el chocolate reservado, la harina, el polvo de hornear y las nueces. Verter en un molde untado y enharinado y llevar al horno mediano, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Retirar, esperar enfriar y servir.

BOLO QUINDIM

Ingredientes
- 2 ovos
- 1 gema
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 100g de coco ralado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 vidro de leite de coco para regar (200ml)
- 100g de coco ralado para polvilhar

Preparo: Bata todos os ingredientes do bolo, menos o fermento, no liqüidificador até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Unte e enfarinhe uma fôrma retangular e despeje a massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar ligeiramente. Espere esfriar, desenforme e regue com o leite de coco. Corte em quadrados e passe pelo coco ralado. Embrulhe em filme plástico e leve para gelar por 4 horas antes de servir.

1h 14



TORTA QUINDIM

Ingredientes
- 2 huevos y 1 yema
- 1 1/2 taza (té) de leche y
- 2 tazas (té) de azúcar
- 100 g de coco rallado
- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de margarina
- 1 cucharada (sopa) al ras de polvo de hornear
- 1 frasco de leche de coco para regar (200 ml)
- 100 g de coco rallado para espolvorear

Preparación: Batir todos los ingredientes de la torta, menos el polvo de hornear, en la licuadora hasta que quede homogéneo. Agregar el polvo de hornear y mezclar con una cuchara. Untar y enharinar un molde rectangular y verter la masa. Llevar al horno mediano, precalentado, durante 40 minutos o hasta que esté un poco dorado. Esperar enfriar, desmoldar y regar la leche de coco. Cortar en cuadrados y pasar por el coco rallado. Envolver en film plástico y llevar para helar durante 4 horas antes de servir.

F: André Fortes P: Karin Santana/Maria Olinda

* Quindim es un postre típico de Brasil

BOLO SIMPATIA

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado para decorar

40min
8

Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o coco, misture e reserve. No liqüidificador, bata os demais ingredientes e junte à mistura reservada. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire, desenforme, decore com coco e sirva.



TORTA SIMPATÍA

Ingredientes

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cuchara (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de coco fresco rallado
- 2 tazas (té) de azúcar
- 4 huevos
- 1 frasco de leche de coco (200 ml)
- Margarina y harina de trigo para untar
- Coco rallado para decorar

Preparación: En un bol, poner la harina, el polvo de hornear y el coco, mezclar y reservar. En la licuadora, batir los otros ingredientes y añadir la mezcla reservada. Poner en un molde untado y enharinado. Llevar al horno durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Retirar, desmoldar, decorar con coco y servir.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE SORVETE

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água fervente
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 1 pote de sorvete de morango (500g)
- 1 pote de sorvete de chocolate (500g)
- 1 pote de sorvete de creme (500g)
- Chantilly a gosto

Preparo: Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar e a água, batendo por 5 minutos ou até dobrarem de volume. Acrescente a farinha e o fermento e misture. Coloque em fôrma untada e enfarinhada e asse. Retire, desenforme e deixe esfriar. Corte em tiras e forre uma fôrma refratária com a massa. Cubra com uma camada de sorvete de morango, uma de chocolate, uma de creme e leve ao congelador por 4 horas. Retire, desenforme e cubra com chantilly.

2h
8

TORTA DE HELADO

Ingredientes

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 cucharadas (sopa) de agua hirviendo
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1/2 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Relleno:

- 1 pote de helado de frutilla (500 g)
- 1 pote de helado de chocolate (500 g)
- 1 pote de helado de crema (500 g)
- Chantillí a gusto

Preparación: Batir las claras en punto de nieve, añadir las yemas, el azúcar y el agua durante 4 minutos o hasta que doblen de volumen. Agregar la harina y el polvo de hornear. Poner en un molde untado y enharinado y asar. Retirar, desmoldar y dejar enfriar. Cortar en rebanadas y poner en un molde refractario la masa. Cubrir con una capa de helado de fresa, una de chocolate, una de crema y llevar al congelador durante 4 horas. Retirar, desmoldar y cubrir con chantillí.

BOLO NEGRINHO

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado sabor chocolate
- 2 xícaras (chá) de chocolate granulado

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, junte os ingredientes restantes e bata até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Para a cobertura, leve ao fogo o leite, o chocolate em pó, a manteiga, o leite condensado e misture. Retire o bolo do forno, despeje a calda por cima e cubra com o chocolate granulado. Deixe esfriar, corte em quadradinhos, embrulhe em papel-alumínio e conserve na geladeira.

2h

30

TORTA NEGRITA

Ingredientes

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Cobertura:

- 3 tazas (té) de leche
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 1 lata de leche condensada sabor chocolate•
- 2 tazas (té) de chocolate granulado

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve, añadir los otros ingredientes y batir hasta que quede homogéneo. Poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté asado. Para la cobertura, llevar al horno la leche, el chocolate en polvo, la manteca, la leche condensada y mezclar. Retirar la torta de horno, verter el almíbar por encima y cubrir con el chocolate granulado. Dejar enfriar, cortar en cuadraditos, envolver en papel aluminio y conservar en la heladera.

•En algunos países no se encuentra la leche condensada ya con este sabor; en este caso, mezclar chocolate en polvo a la leche condensada normal, tres cucharadas (sopa) para una lata, mezclar bien y dejar descansar en la heladera un par de horas antes de usar.)

BOLO DE MARACUJÁ

Ingredientes

- 1 caixa de bolo de laranja
- Polpa de 3 maracujás
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- Margarina e farinha para untar

Preparo: Em uma tigela misture os ingredientes da massa e coloque em uma fôrma de buraco de 20 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e sirva acompanhado de chantilly a gosto.

40min

10



TORTA DE MARACUYÁ

Ingredientes

- 1 caja de torta de naranja
- Pulpa de 3 maracuyás
- 2 cucharadas (sopa) de manteca
- 3 huevos
- Margarina y harina para untar

Preparación: En un bol, mezclar los ingredientes de la masa y poner en un molde savarin (para flan) con hueco de 20 cm de diámetro untado y enharinado. Llevar al horno precalentado por 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar y servir con chantillí a gusto.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE LARANJA

Ingredientes
- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (café) de essência de laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda:
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Junte as gemas, o açúcar, o suco, a essência, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Para a calda, leve ao fogo o açúcar e o suco de laranja e deixe ferver por 10 minutos ou até formar uma calda rala. Retire o bolo do forno e regue com a calda. Corte em fatias, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 2 horas.



TORTA DE NARANJA

Ingredientes
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 1 cucharada (café) de esencia de naranja
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Almíbar:
- 1 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de jugo de naranja

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve. Agregar las yemas, el azúcar, el jugo, la esencia, la harina y el polvo de hornear, batir cada vez que añadir un ingrediente. Poner en un molde untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté asado. Para el almíbar, llevar al fuego el azúcar y el jugo de naranja y dejar hervir durante 10 minutos o hasta que forme un almíbar ralo. Retirar la torta del horno y regar el almíbar. Cortar en rebanadas, envolver en papel aluminio y dejar en la heladera durante 2 horas.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser e Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE LARANJA COM CHOCOLATE

Ingredientes
- 200g de manteiga
- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 1 tablete (200g) de chocolate amargo picado

Preparo: Bata a manteiga, os ovos e o açúcar até formar um creme. Acrescente a farinha de trigo, o fermento e o suco de laranja, mexendo bem. Coloque o chocolate picado, misture e despeje numa fôrma redonda de furo central untada e enfarinhada. Asse em forno médio alto, preaquecido, por 40 minutos.

TORTA DE NARANJA CON CHOCOLATE

Ingredientes
- 200 g de manteca (mantequilla)
- 4 huevos
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- 2 tazas (té) de jugo de naranja
- 1 tableta (200g) de chocolate amargo picado

Preparación: Batir la manteca, los huevos y el azúcar hasta que forme una crema. Agregar la harina de trigo, el polvo de hornear y el jugo de naranja, mezclando bien. Poner el chocolate picado, mezclar y verter en un molde redondo con hueco en el medio untado y enharinado. Asar en horno mediano alto, precalentado, durante 40 minutos.

Pág. 25 | BOLO CHOCOLATE
TORTA DE CHOCOLATE



BOLO AO RUM COM CALDA

Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos
- 15g de fermento biológico fresco
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chantilly e frutas de sua preferência para decorar

Calda:
- 1 xícara (chá) de água
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1/2 xícara (chá) de rum

Preparo: No liqüidificador, bata os ingredientes da massa. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos aproximadamente. Em uma panela, leve ao fogo a água, o açúcar e deixe ferver 5 minutos. Adicione o suco, o rum e misture. Retire o bolo do forno e despeje a calda por cima. Leve à geladeira por 2 horas.



TORTA AL RHUM CON ALMÍBAR

Ingredientes
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1/2 taza (té) de agua tibia
- 1/2 taza (té) de manteca derretida
- 2 cucharadas (sopa) de azúcar
- 3 huevos
- 15 g de fermento biológico fresco
- Chantillí y frutas de la preferencia para decorar

Almíbar:
- 1 taza (té) de agua
- 1 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 1/2 taza (té) de rhum

Preparación: En la licuadora, batir los ingredientes de la masa. Poner en un molde savarin (para flan) con hueco en el medio untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que este en su punto. En una olla, llevar al fuego el agua, el azúcar y dejar hervir durante 5 minutos. Agregar el jugo, el rhum y mezclar bien. Retirar la torta del horno y verter el almíbar por encima. Llevar a la heladera.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO QUEIJADINHA

Ingredientes
- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 50g de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador. Coloque em uma fôrma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 35 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, deixe esfriar, desenforme e sirva.

TORTA QUESADILLA

Ingredientes
- 3 tazas (té) de leche
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 3 tazas (té) de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 cucharadas (sopa) de margarina
- 50 g de queso parmesano rallado
- 1 taza (té) de coco fresco rallado

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora. Poner en un molde rectangular untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 35 minutos o hasta que, al pinchar con un palito, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar, desmoldar y servir.

FLORESTA DE MORANGO

Ingredientes
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e cobertura:
- 5 xícaras (chá) de chantilly
- 1 caixa de morangos picados (500g)
- 300g de raspas de chocolate
- 1 caixa de morangos inteiros
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

Preparo: Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar. Sem parar de bater, junte a água, o chocolate, a farinha e o fermento. Despeje em uma fôrma redonda untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Retire do forno, desenforme e corte ao meio. Deixe esfriar e reserve. Recheie com metade do chantilly e com os morangos picados. Cubra com o restante do chantilly e com as raspas de chocolate. Decore com os morangos inteiros e polvilhe com o açúcar de confeiteiro. Leve à geladeira por 2 horas.

12 | 1h

BOSQUE DE FRUTILLA

Ingredientes
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de agua
- 1/2 taza (té) de chocolate en polvo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno y cobertura:
- 5 tazas (té) de chantillí
- 1 caja de frutillas picadas (500 g)
- 300 g de ralladuras de chocolate
- 1 caja de frutillas enteras
- 1 cucharada (sopa) de azúcar impalpable

Preparación: Batir las claras en punto de nieve, agregar las yemas y el azúcar. Sin parar de batir, agregar el agua, el chocolate, la harina y el polvo de hornear. Verter en un molde redondo untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté asado. Retirar del horno, desmoldar y cortar en el medio. Dejar enfriar y reservar. Rellenar con la mitad del chantillí y con las frutillas picadas. Cubrir con el chantillí restante y con las ralladuras de chocolate. Decorar con las frutillas enteras y espolvorear el azúcar impalpable. Llevar a la heladera y dejar 2 horas.

BOM-BOCADO

Ingredientes
- 1 caixa de bolo de mandioca
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Margarina para untar
- Açúcar para polvilhar

Preparo: Em uma tigela misture bem os ingredientes. Coloque em uma fôrma de buraco de 20 cm de diâmetro untada e polvilhada com açúcar. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno e desenforme.

8 | 40min

BOM-BOCADO

Ingredientes
- 1 caja de torta de mandioca (yuca)
- 1 taza (té) de leche de coco
- 1 taza (té) de coco fresco rallado
- 3 huevos
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- Azúcar para espolvorear



Preparación: En un bol, mezclar bien los ingredientes. Poner en un molde savarin (para flan) con hueco de 20 cm de diámetro untado y espolvoreado con azúcar. Llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que, al pinchar con un palito, éste salga limpio. Retirar del horno y desmoldar.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO BABA-DE-MOÇA

Ingredientes
- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 8 gemas
- 1 vidro de leite de coco

Preparo: Bata as claras em neve e junte os demais ingredientes. Coloque em fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno por 30 minutos. Retire e desenforme. Leve ao fogo a água e o açúcar até engrossar. Deixe esfriar. Misture as gemas com o leite de coco e a calda. Volte ao fogo por 5 minutos. Reserve 4 colheres (sopa) para decorar e recheie o bolo com o restante. Decore com chantilly.

10 · 1h30



TORTA ESPECIAL

Ingredientes
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- 1 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno: 1 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de azúcar
- 8 yemas
- 1 frasco de leche de coco

Preparación: Batir las claras en punto de nieve y agregar los demás ingredientes. Poner en un molde redondo untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar y desmoldar. Llevar al fuego el agua y el azúcar hasta que quede espeso. Sacar del fuego y dejar enfriar. Mezclar las yemas con la leche de coco y el almíbar. Volver al fuego durante 5 minutos. Reservar 4 cucharadas (sopa) para decorar y rellenar la torta con lo restante. Untar todo el postre con chantillí y decorar.

F: Fernando Aguiar P: Doceria Cheiro Verde/Helena Produção

BOLO CAIPIRA

Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 100g de queijo parmesão ralado
- 100g de coco ralado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o queijo, o coco ralado, misture bem e reserve. No liqüidificador, bata os demais ingredientes e adicione à mistura reservada. Despeje em uma fôrma redonda untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, deixe esfriar e desenforme. Sirva em seguida.

8 · 1h30

TORTA CAMPESINA

Ingredientes
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 2 cucharadas (sopa) de polvo de hornear
- 100 g de queso parmesano rallado
- 100 g de coco rallado
- 1 frasco de leche de coco (200 ml)
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 huevos
- 1/2 taza (té) de leche

Preparación: En un bol, poner la harina de trigo, el polvo de hornear, el queso, el coco rallado, mezclar bien y reservar. En la licuadora, batir los demás ingredientes y agregar a la preparación reservada. Verter en un molde redondo untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar, desmoldar y servir.

BOLINHO DE CHUVA

Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 ovos
- Leite
- Óleo para fritar

Preparo: Bata os ovos e acrescente o açúcar. Misture bem, junte a farinha, o fermento e acrescente um pouco de leite até amolecer um pouco a massa. Com uma colher, pingue um pouco da massa em óleo quente, frite dos dois lados. Faça isso até acabar toda a massa, escorrendo em papel absorvente.

1h 15

TORTITA DE LLUVIA

Ingredientes
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 huevos
- Leche
- Aceite para freír

Preparación: Batir los huevos y agregar el azúcar. Mezclar bien, juntar la harina, el polvo de hornear y agregar un poco de leche hasta ablandar un poco la masa. Con una cuchara, poner un poco de la masa en aceite caliente, freír de los dos lados. Hacer esto hasta que se acabe toda la masa, escurrir en papel absorbente.

BOLO MUSSE DE LIMÃO

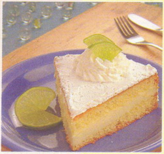
Ingredientes
- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Lascas de limão para decorar

Recheio:
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de suco de limão
- 1 lata de creme de leite

Cobertura:
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Junte as gemas, o açúcar, o suco de laranja, a baunilha, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire, desenforme, corte ao meio e reserve. Na batedeira, bata os ingredientes do recheio. Recheie o bolo. Para a cobertura, bata o creme de leite e o açúcar até virar chantilly. Espalhe sobre o bolo e decore com as lascas de limão.

3h 20



TORTA MOUSSE DE LIMÓN

Ingredientes
- 7 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno:
- 2 latas de leche condensada
- 1 lata de jugo de limón
- 1 lata de crema de leche

Cobertura:
- 1/2 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de crema de leche fresca

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve. Juntar las yemas, el azúcar, el jugo de naranja, la vainilla, la harina y el polvo de hornear, batiendo siempre que se ponga un ingrediente. Poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Retirar, desmoldar, cortar en el medio y reservar. En la batidora, batir los ingredientes del relleno. Rellenar la torta. Para la cobertura, batir la crema de leche y el azúcar hasta que quedé un chantillí. Pasar sobre la torta y decorar con la cáscara de limón.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO MÁRMORE DE AMENDOIM

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de leite
- Raspas da casca de 1 laranja
- 80g de chocolate meio amargo picado
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de pasta de amendoim
- Amendoim torrado para decorar

Preparo: Bata a margarina com o açúcar até virar um creme. Junte os ovos um a um, a farinha e o fermento. Acrescente o leite aos poucos e divida a massa em 2 partes. Coloque as raspas de laranja em uma delas e reserve. Derreta o chocolate em banho-maria e misture à outra parte da massa. Em uma fôrma untada e enfarinhada, coloque colheradas das massas alternadas. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo. Cubra com a pasta de amendoim e polvilhe o amendoim torrado antes de servir.

1h30

10

TORTA MÁRMOL DE MANÍ

Ingredientes

- 4 cucharadas (sopa) de margarina
- 2 tazas (té) de azúcar
- 3 huevos
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 tazas (té) de leche
- Ralladura de la cáscara de una naranja
- 80g de chocolate medio amargo picado
- Margarina y harina de trigo para untar
- 1/2 taza (té) de pasta de maní
- Maní tostado para decorar

Preparación: Batir la margarina con el azúcar hasta que quede una crema. Juntar los huevos uno a uno, la harina y el polvo de hornear. Agregar la leche poco a poco y dividir la masa en 2 partes. Poner la ralladura de naranja en una de ellas y reservar. Derretir el chocolate en baño María y mezclar a la otra parte de la masa. En un molde untado y enharinado, poner cucharadas de la masa alternadas. Llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que al enfriar un palito éste salga limpio. Cubrir con la pasta de maní y espolvorear el maní tostado antes de servir.



F: André Fortes P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO COM SORVETE

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 litro de sorvete
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata os ingredientes no liqüidificador (menos o sorvete) e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar. Coloque bolas de sorvete por cima do bolo e sirva a seguir.

1h30

8

TORTA CON HELADO

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema
- 2 tazas (té) de chocolate en polvo
- 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 4 huevos
- 1 litro de helado

Preparación: Batir los ingredientes en la licuadora (menos el helado) y poner en un molde untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar. Poner las bochas de helado encima de la torta y servir.

BOLO CONGELADO

Ingredientes
- 1/2kg de cerejas ao marasquino
- 1 pote de sorvete de creme
- 1kg de fios de ovos (comprados prontos)
- 2 xícaras (chá) de nozes moídas

Preparo: Forre o fundo e as laterais de uma fôrma para bolo inglês com papel-alumínio. Escorra as cerejas e espalhe sobre a fôrma. Faça uma camada grossa de sorvete nas laterais e no fundo da fôrma. Coloque uma camada de fios de ovos, uma de nozes, cubra com uma camada de sorvete e vá procedendo desta forma até acabar o sorvete. Cubra com papel-alumínio. Leve ao congelador por 4 horas. Retire e desenforme em uma travessa. Corte em fatias e sirva.

TORTA CONGELADA

Ingredientes
- 1/2 kg de cerezas al marrasquino
- 1 pote de helado de crema
- 1kg de cabello de ángel (comprados listos)
- 2 tazas (té) de nueces molidas

Preparación: Forrar el fondo y las laterales de un molde para torta inglesa con papel aluminio. Escurrir las cerezas y verter sobre el molde. Hacer una capa gruesa de helado en las laterales y en el fondo del molde. Colocar una capa de cabello de ángel, una de nueces, cubrir con una capa de helado y proceder de esta manera hasta que se acabe el helado. Cubrir con papel aluminio. Llevar al congelador durante 4 horas. Retirar y desmoldar en una fuente. Cortar en rebanadas y servir.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sorvete de creme a gosto para acompanhar
- Cobertura para sorvete sabor chocolate e folhas de hortelã para decorar

Preparo: Na batedeira, bata a farinha, o açúcar, o chocolate em pó, os ovos, o óleo, a água e o fermento por 5 minutos ou até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e corte em quadrados. Disponha uma bola de sorvete sobre cada quadrado, regue com a cobertura de chocolate e decore com folhas de hortelã.



TORTA DE CHOCOLATE

Ingredientes
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 3 huevos
- 1 taza (té) de aceite
- 1 taza (té) de agua caliente
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- Helado de crema a gusto para acompañar
- Cobertura para helado sabor chocolate y hojas de menta para decorar

Preparación: En la batidora, batir la harina, el azúcar, el chocolate en polvo, los huevos, el aceite, el agua y el polvo de hornear durante 5 minutos o hasta que quede homogéneo. Poner en un molde rectangular untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar del horno y cortar en cuadrados. Disponer las bochas de helado sobre cada cuadrado de chocolate y decorar con hojas de menta.

F: Marcelo Breyne P: Denise Costa/Cecília Salomão

BOLO SERTANEJO

Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de amendoim sem casca torrado
- 4 ovos
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chantilly (comprado pronto) e amendoins para decorar

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, misture bem e reserve. Bata os demais ingredientes no liqüidificador, junte à mistura de farinha reservada e coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire, desenforme, decore com chantilly, amendoins e sirva.

8 40min



TORTA TÍPICA

Ingredientes
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 2 cucharadas (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 frasco de leche de coco (200 ml)
- 1 taza (té) de maní sin cáscara tostado
- 4 huevos
- Chantillí (comprado listo) y maní para decorar

Preparación: En un bol, poner la harina, el polvo de hornear, mezclar bien y reservar. Batir los demás ingredientes en la licuadora, agregar a la preparación de harina reservada y poner en un molde savarin (para flan) con hueco en el medio untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté listo. Retirar, desmoldar, decorar con chantillí, manís y servir.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

NOZINHOS DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes
- 30g de fermento para pão (em tabletes) esfarelado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 copo de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- Farinha de trigo até dar o ponto
- Açúcar e canela para polvilhar

Preparo: Desmanche o fermento no leite morno e acrescente as 2 colheres de farinha de trigo. Mexa bem. Acrescente os demais ingredientes e depois de bem misturado, deixe descansar por 30 minutos. Sove a massa e faça nozinhos (pequenos). Frite em óleo não muito quente. Coloque açúcar e canela por cima dos nozinhos.

10 40min

NUDITOS DE LECHE CONDENSADA

Ingredientes
- 30 g de fermento para pan (en tabletas) desmenuzado
- 2 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 1/2 vaso de leche
- 3 cucharadas (sopa) de margarina
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- Harina de trigo hasta que esté en su punto
- Azúcar y canela para espolvorear

Preparación: Disolver el fermento en la leche tibia y agregar las 2 cucharadas de harina de trigo. Mezclar bien. Agregar los demás ingredientes y después de bien mezclado, dejar descansar por 30 minutos. Amasar y hacer nuditos (pequeños). Freír en aceite no muy caliente. Poner azúcar y canela por encima de los nuditos.

Pág. 32 | BOLO GELATINADO
TORTA GELATINADA



BOLO DO GUETO

Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido em banho-maria
- 1 xícara (chá) de óleo
- 5 ovos
- 1 colher (sopa) de licor de cacau
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
- 200g de chocolate meio amargo derretido em banho-maria
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, misture bem e reserve. No liqüidificador, bata os demais ingredientes, despeje sobre a mistura de farinha reservada e mexa bem. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire do forno, espalhe o chocolate derretido por cima e polvilhe com o granulado.

12 1h10

TORTA DEL BARRIO

Ingredientes
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua hirviendo
- 1 taza (té) de chocolate medio amargo derretido en baño María
- 1 taza (té) de aceite
- 5 huevos
- 1 cucharada (sopa) de licor de cacao

Cobertura:
- 200 g de chocolate medio amargo derretido en baño María
- 1 taza (té) de chocolate granulado

Preparación: En un bol, poner la harina, el polvo de hornear, mezclar bien y reservar. En la licuadora, batir los demás **ingredientes**, verter sobre la mezcla de harina reservada y mezclar bien. Poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Retirar del horno, verter el chocolate derretido encima y espolvorear el chocolate granulado.



F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BEBEZINHO

Ingredientes
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de maisena
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente os ovos sem parar de bater. Junte os demais ingredientes, misturando bem. Coloque em forminhas de empada untadas e enfarinhadas. Leve ao forno, preaquecido, por cerca de 20 minutos. Desenforme ainda quente.

12 45min

PEQUEÑITO

Ingredientes
- 1 taza (té) de manteca (mantequilla)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 3 huevos
- 1 taza (té) de leche
- 1 taza (té) de maicena
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Preparación: Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar los huevos sin parar de batir. Juntar los otros **ingredientes**, mezclando bien. Poner en moldecitos untados y enharinados. Llevar al horno, precalentado, durante 20 minutos. Desmoldar aún caliente.

BOLO DE AMENDOIM

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pote de pasta de amendoim
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha e o fermento. No liqüidificador, bata os demais ingredientes e misture com a farinha da tigela. Coloque em uma fôrma de buraco untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.

10 1h

TORTA DE MANÍ

Ingredientes

- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de leche
- 1 pote de pasta de maní
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 huevos

Preparación: En un bol, poner la harina y el polvo de hornear. En la licuadora, batir los demás ingredientes y mezclar con la harina del bol. Poner en un molde (saravin) con hueco en el medio untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio.

BOLO PIQUENIQUE

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de margarina
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

Preparo: Na batedeira, bata a margarina, o açúcar, as gemas, o leite, a farinha, a maisena, o fermento e as claras batidas em neve. Reserve 1 xícara (chá) de massa e coloque o restante em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Acrescente o cacau à massa reservada e despeje sobre a massa da fôrma. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme e reserve. Cozinhe o leite condensado por 20 minutos na panela de pressão. Misture o creme de leite, o leite condensado cozido e espalhe por cima do bolo. Polvilhe o chocolate granulado e sirva.

10 1h



F: Marcelo Breyne P: Denise Costa/Cecília

TORTA PICNIC

Ingredientes

- 1 taza (té) de margarina
- 3 tazas (té) de azúcar
- 3 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 cucharadas (sopa) de cacao en polvo

Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche

Preparación: En la batidora, batir la margarina, el azúcar, las yemas, la leche, la harina, la maicena, el polvo de hornear y las claras batidas en punto de nieve. Reservar 1 taza (té) de masa y poner el restante en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado. Agregar el cacao a la masa reservada y verter sobre la masa del molde. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar, desmoldar y reservar. Cocinar la leche condensada durante 20 minutos en la olla a presión. Mezclar la crema de leche, la leche condensada cocida y pasar por encima de la torta. Espolvorear el chocolate granulado y servir.

BOLINHO RATINHO

Ingrediente
Massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de fermento em pó
- 1/2 xícara de chocolate em pó
  xícara de margarina
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos batidos
- 2 colheres (sopa) de leite

Decoração:

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1/3 de xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- Gotas de chocolate
- Balas de goma
- Glacê de chocolate para decorar

Preparo: Bata os ingredientes para o bolo na batedeira até obter um creme. Divida a massa em 20 forminhas de empadas e asse por cerca de 15 minutos em forno médio. Deixe esfriar. Decoração: Bata o açúcar de confeiteiro e a manteiga até ficar leve e espalhe sobre os bolinhos. Grude 2 metades de bala de goma na extremidade de cada bolinho (orelhas), coloque uma bala de goma para ser o nariz e 2 gotas de chocolate para os olhos. Com o glacê, faça o bigode.

20 50min



TORTITA RATONCITO

Ingredientes
Masa:

- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 pizca de polvo de hornear
- 1/2 taza de chocolate en polvo
- 1/2 taza de margarina
- 1/2 taza de azúcar negro
- 2 huevos batidos
- 2 cucharadas (sopa) de leche

Decoración:

- 1 taza de azúcar impalpable
- 1/3 de taza (té) de manteca en temperatura ambiente
- Gotas de chocolate
- Caramelos blandos
- Glacé de chocolate para decorar

Preparación: Batir los **ingredientes** para la torta en la batidora hasta obtener una crema. Dividir la masa en 20 moldecitos y asar por cerca de 15 minutos en horno mediano. Dejar enfriar. Decoración: batir el azúcar impalpable y la manteca hasta que quede poco consistente y pasar sobre las tortitas. Poner 2 mitades de caramelos blandos en la extremidad de cada tortita (orejas), poner un caramelo de goma para ser la nariz y 2 gotas de chocolate para los ojos. Con el glacé, hacer el bigote.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLINHO FORMIGUEIRO

Ingredientes:

- 2 ovos
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 50g de chocolate granulado

Preparo: Bata no liqüidificador os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite e a farinha. Adicione o fermento e o granulado e misture com uma colher. Despeje a massa em forminhas untadas e enfarinhadas e asse por 20 minutos ou até dourar.

15 35 min

TORTITA HORMIGUERO

Ingredientes

- 2 huevos
- 2/3 tazas (té) de azúcar
- 1/3 taza (té) de manteca
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 50g de chocolate granulado

Preparación: Batir en la licuadora los huevos, el azúcar, la manteca, la leche y la harina. Agregar el polvo de hornear y el granulado y mezclar con una cuchara. Verter la masa en moldecitos untados y enharinados y asar durante 20 minutos o hasta que dore.

BOLO FINO DE CHOCOLATE

Ingredientes
- 8 ovos (claras e gemas separadas)
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento
- Margarina e farinha para untar

Cobertura:
- 1 lata de creme de leite
- 3 tabletes pequenos de chocolate meio amargo

Recheio:
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Preparo: Bata as claras em neve. Junte as gemas e o açúcar. Misture a farinha, o chocolate e o fermento. Coloque numa fôrma untada e asse por 35 minutos. Corte ao meio. Aqueça o leite condensado, a manteiga e as gemas até soltar do fundo. Junte o chocolate e as nozes. Para a cobertura, derreta o chocolate picado no creme de leite em banho-maria. Recheie e cubra o bolo.

10 40min

TORTA FINA DE CHOCOLATE

Ingredientes
- 8 huevos (claras y yemas separadas)
- 8 cucharadas (sopa) de azúcar
- 4 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 4 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Cobertura: 1 lata de crema de leche
- 3 tabletas pequeñas de chocolate medio amargo

Relleno: 1 lata de leche condensada
- 2 yemas
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 1 cucharada (sopa) de chocolate en polvo
- 1 taza (té) de nueces picadas

Preparación: Batir las claras en punto de nieve. Juntar las yemas y el azúcar. Mezclar la harina, el chocolate y el polvo de hornear. Poner en un molde untado y asar durante 35 minutos. Cortar en el medio. Calentar la leche condensada, la manteca y las yemas hasta que despegue del fondo. Juntar el chocolate y las nueces. Para la cobertura, derretir el chocolate picado en la crema de leche en baño María. Rellenar y cubrir la torta.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

Ingredientes:
- 9 colheres (sopa) de fubá
- Margarina e fubá para untar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de margarina
- 4 xícara (chá) de leite
- 2 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 100g de queijo ralado
- 100g de coco ralado

Preparo: Bata no liqüidificador todos os ingredientes. Coloque em uma fôrma untada e polvilhada com fubá. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e sirva.

10 40min



TORTA DE MAÍZ CREMOSA

Ingredientes
- 9 cucharadas (sopa) de harina de maíz
- 3 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 cucharada (sopa) de margarina
- 4 tazas (té) de leche
- 2 tazas (té) de azúcar y 4 huevos
- 100 g de queso rallado
- 100 g de coco rallado

Preparación: Batir en la licuadora todos los ingredientes. Poner en un molde untado y espolvoreado con harina de maíz. Llevar al horno mediano, precalentado, durante 35 minutos o hasta que dore. Dejar enfriar y servir.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO GELATINADO

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de morango
- 1 colher (sopa) de essência de morango
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de chantilly
- 1 caixa de morangos (500g)
- 1 envelope de gelatina em pó sabor morango
- 200g de coco fresco ralado para polvilhar

10 50min

Preparo: Bata as claras em neve, adicione as gemas, o açúcar, o suco e a essência de morango. Junte a farinha, o fermento e coloque em uma fôrma de fundo removível untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar e espalhe 1 xícara (chá) de chantilly por cima, cubra com os morangos e reserve. Prepare a gelatina e leve à geladeira por 1 hora. Retire, despeje sobre os morangos e volte à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme, espalhe o chantilly nas laterais e polvilhe com o coco.



TORTA GELATINADA

Ingredientes

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de jugo de frutilla
- 1 taza (té) de esencia de frutilla
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Cobertura: 1 1/2 taza (té) de chantillí

- 1 caja de frutilla (500 g)
- 1 sobre de gelatina en polvo sabor frutilla
- 200 g de coco fresco rallado para espolvorear

Preparación: Batir las claras en punto de nieve, agregar las yemas, el azúcar, el jugo y la esencia de frutilla. Juntar la harina, el polvo de hornear y poner en un molde de fondo removible untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Dejar enfriar y verter una taza (té) de chantillí encima, cubrir con las frutillas y reservar. Preparar la gelatina y llevar a la heladera por una hora. Retirar, verter sobre las frutillas y volver a la heladera por 2 horas. Retirar, desmoldar, desparramar el chantillí en las laterales y espolvorear el coco.

F: Marcelo Breyne P: Denise Costa e Cecília Salomão

BOLO DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1/3 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a manteiga e o leite por 1 minuto. Acrescente a baunilha e bata até ficar homogêneo. Retire e misture a farinha e o fermento. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada e asse por cerca de 30 minutos.

8 2h

TORTA DE LICUADORA

Ingredientes

- 5 huevos y 1 ? taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de manteca
- 1/3 taza (té) de leche
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Preparación: En la licuadora, batir los huevos, el azúcar, la margarina y la leche durante 1 minuto. Agregar la vainilla y batir hasta que quede homogéneo. Retirar y mezclar la harina y el polvo de hornear. Poner en un molde savarin (para flan) con hueco en el medio untado y enharinado y asar durante más o menos 30 minutos.

BOLINHO DE COCO E QUEIJO

Ingredientes:
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador, menos o coco ralado. Retire e junte o coco. Despeje em fôrmas de empada forradas com forminhas de papel e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos ou até estar no ponto.

40min 25

TORTITA DE COCO Y QUESO

Ingredientes
- 3 huevos y 2 tazas (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas (sopa) de margarina
- 1 cucharada (postre) al ras de polvo de hornear
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de leche
- 1/2 taza (té) de coco rallado

Preparación: Batir todos los **ingredientes** en la licuadora, menos el coco rallado. Retirar y agregar el coco. Verter en moldecitos forrados con moldecitos de papel y llevar al horno, precalentado, durante 25 minutos o hasta que esté en su punto.

BOLO DE ABACAXI

Ingredientes
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de abacaxi em calda picado
- 1 xícara (chá) de suco de abacaxi
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- Abacaxi picado para decorar

Cobertura
- 1 envelope de gelatina de abacaxi
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o abacaxi picado e reserve. No liqüidificador, bata os demais ingredientes e misture aos ingredientes reservados. Coloque em uma fôrma de aro removíve untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos, ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. No liqüidificador, bata a gelatina hidratada na água quente, o leite condensado e o creme de leite. Retire o bolo do forno e despeje a mistura do liqüidificador por cima. Decore com o abacaxi picado e leve à geladeira por 2 horas.

1h 10



TORTA DE ANANÁ

Ingredientes
- 3 tazas (té) de harina de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de ananá en almíbar
- 1 taza (té) de jugo de ananá
- 4 huevos
- 1 cucharada (sopa) de margarina
- 2 tazas (té) de azúcar
- Ananá picado para decorar

Cobertura: 1 sobre de gelatina de ananá
- 1/2 taza (té) de agua caliente
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche

Preparación: En un bol, poner la harina, el polvo de hornear, el ananá picado y reservar. En la licuadora, batir los demás **ingredientes** y mezclar con los **ingredientes** reservados. Poner en un molde de aro removible untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. En la licuadora, batir la gelatina hidratada en el agua caliente, la leche condensada y la crema de leche. Retirar la torta del horno y poner la mezcla de la licuadora por encima. Decorar con el ananá picado y llevar a la heladera durante 2 horas.

F: Marcelo Breyne P: Denise Costa/Cecília Salomão

BOLO DE AMENDOIM

Ingredientes:

- 5 ovos e 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio: 1 lata de leite condensado

- 1/2 xícara (chá) de amendoim moído

Cobertura: 1 vidro de leite de coco

- 1 pote de pasta de amendoim
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele triturado

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, a maisena, o leite, a farinha e o fermento e batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 20cm por 30cm untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Leve ao fogo o leite condensado com o amendoim até engrossar. Recheie o bolo frio. No liqüidificador, bata o leite de coco com a pasta de amendoim e o açúcar, espalhe sobre o bolo, corte em quadrados e envolva com o amendoim triturado. Embrulhe em papel-alumínio e conserve em geladeira até a hora de servir.



TORTA DE MANÍ

Ingredientes

- 5 huevos y 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno: 1 lata de leche condensada

- 1/2 taza (té) de maní molido

Cobertura: 1 frasco de leche de coco

- 1 pote de pasta de maní y; 1/2 taza (té) de azúcar; 1 taza (té) de maní sin piel triturado

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve, juntar las yemas, el azúcar, la maicena, la leche, la harina y el polvo de hornear, batiendo cada vez que se agregue un ingrediente. Poner en un molde de 20 cm por 30 cm untado y enharinado y llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Llevar al fuego la leche condensada con el maní hasta que quede espeso. Rellenar la torta fría. En la licuadora, batir la leche de coco con la pasta de maní y el azúcar, pasar sobre la torta, cortar en cuadrados y envolver con el maní triturado. Envolver en papel aluminio y conservar en heladera hasta la hora de servir.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BROWNIE DE MORANGO

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de morangos picados
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Leve o chocolate com a manteiga em banho-maria até derreter. Tire do fogo e misture o açúcar. Junte os ovos, um a um. Junte a farinha peneirada e misture bem. Coloque os morangos e mexa bem. Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

BROWNIE DE FRUTILLA

Ingredientes

- 200 g de chocolate medio amargo picado
- 1 taza (té) de manteca (mantequilla)
- 2 tazas (té) de azúcar y 4 huevos
- 1 taza (té) de harina de harina de trigo
- 1 taza (té) de frutillas picadas

Preparación: Llevar el chocolate con la manteca a baño María hasta que derrita. Sacar del fuego y mezclar el azúcar. Juntar los huevos, uno a uno. Agregar la harina tamizada y mezclar bien. Poner las frutillas y revolver bien. Verter la masa en una asadera untada y enharinada y llevar para asar en horno mediano, precalentado, durante 35 minutos. Dejar enfriar y cortar en cuadraditos.



Pág. 36
BOLO BANANA COM CHOCOLATE
TORTA DE PLÁTANO CON CHOCOLATE

BOLO DE BANANA COM CHOCOLATE

Ingredientes:
- 3 bananas-nanicas
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2/3 de xícara (chá) de suco de laranja

Recheio e Cobertura:
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Bata os ingredientes da massa no liqüidificador e asse em uma fôrma redonda, untada e enfarinhada por 40 minutos. Leve ao fogo baixo o leite condensado, a gema, a margarina e o chocolate até desgrudar. Tire do fogo, misture o creme de leite e deixe esfriar. Corte o bolo ao meio, regue com o suco de laranja, coloque 1/3 do creme, a outra metade do bolo, regue novamente e cubra o bolo com o creme restante.

16 1h10



TORTA DE PLÁTANO CON CHOCOLATE

Ingredientes
- 3 bananas tipo nanica
- 1 huevo
- 1 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2/3 taza (té) de jugo de naranja

Relleno y cobertura: 1 yema
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada (sopa) de margarina
- 3 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1 lata de crema de leche

Preparación: Batir los ingredientes de la masa en la licuadora y asar en un molde redondo, untado y enharinado durante 40 minutos. Llevar al fuego bajo la leche condensada, la yema, la margarina y el chocolate hasta que se despegue. Sacar del fuego, mezclar la crema de leche y dejar enfriar. Cortar la torta en el medio, humedecer con el jugo de naranja, poner 1/3 de la crema, la otra mitad de la torta, humedecer de nuevo y cubrir la torta con la crema restante.

F: André Fortes P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO CHIQUE

Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de castanha-do-pará
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1/4 xícara (chá) de vinho branco doce
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de rosca para untar
- Açúcar e chocolate em pó para polvilhar

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador. Coloque em uma fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno por 30 minutos ou até estar no ponto. Polvilhe com açúcar e chocolate em pó misturados e sirva.

8 40min

TORTA ELEGANTE

Ingredientes
- 2 cucharadas (sopa) de castaña de Brasil y 4 huevos
- 1 cucharada (sopa) de margarina
- ? taza (té) de vino blanco dulce
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 cucharadas (sopa) de harina de pan rallado
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Azúcar y chocolate en polvo para espolvorear

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora. Verter en un molde untado y espolvoreado con la harina de pan. Llevar al horno durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Espolvorear el azúcar y el chocolate en polvo mezclados y servir.

BOLO DE CASTANHA

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara de castanha do pará torrada e moída
- 6 colheres (sopa) de fécula de batata
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1 clara
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 xícara (chá) de guaraná para regar

Preparo: Bata as claras em neve e acrescente as gemas sem parar de bater. Junte o açúcar, a fécula de batata e bata por 5 minutos. Acrescente as castanhas torradas, a fécula e o fermento e misture com uma colher de pau. Unte e enfarinhe uma fôrma retangular e despeje a massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Desenforme ainda quente. Regue o bolo com o guaraná. Misture o açúcar com a clara e o suco de limão até ficar homogêneo. Espalhe sobre o bolo e deixe esfriar. Corte em quadrados e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 6 horas antes de servir.

TORTA DE CASTAÑA

Ingredientes

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 6 cucharadas (sopa) de azúcar
- 1/2 cucharada (sopa) de castaña de Brasil tostada y molida
- 6 cucharadas (sopa) de fécula de papas
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Cobertura:

- 4 cucharadas (sopa) de azúcar impalpable
- 1 cucharada (sopa) de jugo de limón
- 1 taza (té) de refresco de guaraná para humedecer

Preparación: Batir las claras en punto de nieve y agregar las yemas sin parar de batir. Juntar el azúcar, la fécula de papas y batir durante 5 minutos. Agregar las castañas tostadas y el polvo de hornear y mezclar con una cuchara de palo. Untar y enharinar un molde rectangular y verter la masa. Llevar al horno mediano, precalentado, durante 30 minutos. Desmoldar aún caliente. Humedecer con el refresco de guaraná sobre la torta. Mezclar el azúcar con la clara y el jugo de limón hasta que quede homogéneo. Verter sobre la torta y dejar enfriar. Cortar en cuadrados y envolver en papel aluminio. Llevar a la heladera por 6 horas antes de servir.

BOLO CETIM

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 ovos
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador e coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire do forno, desenforme e sirva.



TORTA DE SEDA

Ingredientes

- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 taza (té) de leche
- 1 cucharada (sopa) de jugo de limón
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 4 huevos

Preparación: Batir todos los **ingredientes** en la licuadora y poner en un molde (savarin) de hueco en el medio untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Retirar del horno, desmoldar y servir.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE QUEIJO

Ingredientes:
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo: No liqüidificador, bata todos os ingredientes. Coloque em uma fôrma redonda untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se desejar, polvilhe com açúcar de confeiteiro.



TORTA DE QUESO

Ingredientes
- 2 tazas (té) de azúcar y 4 huevos
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 2 tazas (té) de queso parmesano rallado
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 1/2 taza (té) de leche
- Margarina y harina de trigo para untar
- Azúcar impalpable para espolvorear

Preparación: En la licuadora, batir todos los **ingredientes**. Poner en un molde redondo untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Se puede espolvorear el azúcar impalpable encima de la torta.

F: André Fortes P: Beth Freideson/Karin Santana

BOLO DE CENOURA

Ingredientes
- 4 cenouras grandes
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Bata no liqüidificador as cenouras já descascadas, os ovos e o óleo até formar um creme homogêneo. Em uma tigela grande, peneire a farinha, o açúcar e o fermento. Junte ao creme do liqüidificador, batendo até ficar homogêneo. Despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a cobertura, misture o leite, o chocolate, o açúcar, leve ao fogo até ferver e reserve. Retire o bolo do forno, desenforme, espalhe essa cobertura por cima, deixe esfriar e sirva em seguida.

TORTA DE ZANAHORIA

Ingredientes
- 4 zanahorias grandes
- 4 huevos
- 1 taza (té) de aceite
- 2 1/2 tazas (té) de harina de trigo
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Cobertura
- 1/2 taza (té) de leche
- 4 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 4 cucharadas (sopa) de azúcar

Preparación: Batir en la licuadora las zanahorias sin cáscara, los huevos y el aceite hasta que forme una crema homogénea. En un bol grande, tamizar la harina, el azúcar y el polvo de hornear. Juntar la crema de la licuadora, batiendo hasta que quede homogéneo. Verter la masa en un molde untado y enharinado. Llevar al horno mediano, precalentado, durante 30 minutos. Para la cobertura, mezclar la leche, el chocolate, el azúcar, llevar al fuego hasta hervir y reservar. Retirar la torta del horno, desmoldar, verter esa cobertura sobre la torta, dejar enfriar y servir.

BOLO AREIA

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 250g de maisena
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de rum
- 1 xícara (chá) de margarina derretida
- Margarina e farinha de rosca para untar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo: Na batedeira, bata os ovos até formar uma espuma. Peneire o açúcar, a maisena, a farinha, o fermento e junte com os ovos. Acrescente o rum, a margarina e bata bem. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno médio, preaquecido, por 1 hora ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme, polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva.

8 1h15

TORTA ARENA

Ingredientes

- 4 huevos
- 1 taza (té) de azúcar
- 250g de maicena
- 4 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 1 cucharada (postre) de polvo de hornear
- 1 cucharada (sopa) de rhum
- 1 taza (té) de margarina derretida
- Azúcar impalpable para espolvorear

Preparación: En la batidora, batir los huevos hasta que forme una espuma. Tamizar el azúcar, la maicena, la harina, el polvo de hornear y juntar con los huevos. Agregar el rhum, la margarina y batir bien. Verter en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y espolvoreado con harina de pan rallado. Llevar al horno mediano, precalentado, durante 1 hora o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar, desmoldar, espolvorear el azúcar impalpable y servir.

BOLO DE COCO COM CALDA DE CARAMELO

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 100g de coco ralado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó
- Margarina para untar
- Coco para polvilhar

Preparo: Em uma panela, derreta o açúcar e acrescente a água. Mexa até engrossar e reserve. Bata todos ingredientes no liquidificador. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno médio por 45 minutos. Depois de frio, desenforme, despeje o caramelo e polvilhe com coco ralado.



13 1h20

TORTA DE COCO CON ALMÍBAR DE CARAMELO

Ingredientes

- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua y 2 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas (sopa) de manteca
- 1/2 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- 1 frasco de leche de coco (200 ml)
- 100g de coco rallado
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 2 cucharadas (sopa) al ras de polvo de hornear
- Coco para espolvorear

Preparación: En una olla, derretir el azúcar y agregar el agua. Revolver hasta que quede espeso y reservar. Batir todos los **ingredientes** en la licuadora. Verter en un molde (savarin) con hueco en el medio untado. Llevar al horno mediano durante 45 minutos. Después que esté frío, desmoldar, verter el caramelo y espolvorear el coco rallado.

F: Stela Handa **P:** Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

Doces Dulces

MINIBOLO DE POLVILHO

20 | 55 min

Ingredientes:
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras (chá) de polvilho doce

Preparo: Coloque no liqüidificador todos os ingredientes e bata bem até misturar. Coloque em forminhas de empada e leve para assar por 25 a 30 minutos.

* o sea, de mandioca



MINITORTA DE HARINA DE YUCA*

Ingredientes
- 3 huevos y 1 pizca de sal
- 1/4 taza (té) de aceite
- 1/2 taza (té) de agua
- 1/2 taza (té) de queso parmesano rallado
- 2 tazas (té) de harina de yuca (mandioca)

Preparación: Poner en la licuadora todos los ingredientes y batir bien hasta mezclar. Poner en moldecitos y llevar para asar durante 25 ó 30 minutos.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Rose Santana

BOLO DE MORANGO

Ingredientes
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 14 colheres (sopa) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:
- 1 caixa de morangos picados
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 sachê de gelatina vermelha sem sabor
- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto

Cobertura:
- 3 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 200g de castanha de caju triturada
- Morangos para decorar

Preparo: Bata as claras em neve e acrescente as gemas sem parar de bater. Misture o açúcar, a água, a farinha, a baunilha e o fermento. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Desenforme, corte ao meio e reserve. Em uma panela, coloque os morangos com o açúcar e leve ao fogo por 20 minutos. Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem e acrescente à calda de morango. Adicione o chantilly e leve à geladeira até ficar firme. Espalhe sobre uma camada do bolo e cubra com a outra parte da massa. Para a cobertura, espalhe o chantilly, salpique as castanhas na lateral e decore com os morangos.

15 | 2h

TORTA DE FRUTILLA

Ingredientes
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 14 cucharadas (sopa) de agua
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno: 1 caja de frutillas picadas
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 sobre de gelatina roja sin sabor
- 2 tazas (té) de chantillí listo

Cobertura: 3 tazas (té) de chantillí listo
- 200g de castaña de cajú o anacardo triturado
- Frutillas para decorar

Preparación: Batir las claras en punto de nieve y agregar las yemas sin parar de batir. Mezclar el azúcar, el agua, la harina, la vainilla y el polvo de hornear. Poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Desmoldar, cortar en el medio y reservar. En una olla, poner las frutillas con el azúcar y llevar al fuego durante 20 minutos. Disolver la gelatina siguiendo las instrucciones del embalaje y agregar al almíbar de frutillas. Agregar el chantillí y llevar a la heladera hasta que quede firme. Pasar sobre una capa de la torta y cubrir con la otra parte. Para la cobertura, pasar el chantillí, poner las castañas en la lateral y decorar con las frutillas.



Pág. 45 | BOLO DE GELÉIA
TORTA DE MERMELADA

PUDIM DE CHOCOLATE

- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 latas de leite condensado
- 6 gemas
- 2 xícaras (chá) de leite em pó
- 1 vidro de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de margarina
- Chocolate granulado a gosto

Preparo: Bata os ingredientes no liqüidificador, menos o chocolate granulado. Unte uma fôrma para pudim e despeje a massa. Leve para assar em banho-maria em fogo médio por 2 horas. Desenforme frio e decore com o chocolate granulado.

2h30 12



BUDÍN DE CHOCOLATE

- 2 latas de leche condensada
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 4 huevos
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla
- 200 ml de leche de coco
- 1 taza (té) de chocolate granulado para decorar

Preparación: Batir los ingredientes en la licuadora y colocar preparación en un molde tipo savarin untado. Llevar a horno al baño María, 30min. aproximadamente. Retirar del fuego, desmoldar y espolvorear el granulado. Servir a continuación.

F: Marcelo Breyne **P:** Denise Costa/Cecília Salomão

BOLO DE LIMÃO

Ingredientes
- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de suco de limão

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em uma tigela, bata os ingredientes restantes. Junte as claras em neve e coloque a mistura em uma fôrma de buraco no meio e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme e cubra com o açúcar misturado com o suco de limão.

40 min 10

TORTA DE LIMÓN

Ingredientes
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de maicena
- 1/2 taza (té) de jugo de limón
- 1/2 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Cobertura:
- 1 taza (té) de azúcar
- 3 cucharadas (sopa) de jugo de limón

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve y reservar. En un bol, batir los otros ingredientes. Juntar las claras en punto de nieve y poner la mezcla en un molde (savarin) con hueco en el medio enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 20 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar, desmoldar y cubrir con el azúcar mezclado con el jugo de limón.

BOLO DE FUBÁ E ERVA-DOCE

Ingredientes

- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de pasta de amendoim
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de erva-doce
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, a pasta de amendoim e a manteiga. Acrescente o fubá, a farinha, o fermento, a erva-doce, o leite, as claras batidas em neve e despeje em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno por 45 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Desenforme e sirva.

8 · 1h30

TORTA DE HARINA DE MAÍZ E HINOJO

Ingredientes

- 2 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 y 1/2 tazas (té) de azúcar
- 3 cucharadas (sopa) de pasta de maní
- 3 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 cucharada (sopa) de hinojo
- 2 tazas (té) de leche
- 1 y 1/2 taza (té) de harina de maíz

Preparación: Batir las yemas con el azúcar, la pasta de maní y la manteca. Agregar la harina de maíz, la harina, el polvo de hornear, el hinojo, la leche, las claras batidas en punto de nieve y verter en un molde untado y enharinado. Llevar al horno durante 45 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Desmoldar y servir.

BOLO CREME

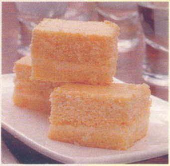
Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de água
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 colher (sopa) de manteiga

Preparo: Bata no liqüidificador a água, os ovos, o açúcar e misture com os demais ingredientes da massa. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada e reserve. Bata no liqüidificador os ingredientes da cobertura e coloque por cima da massa. Leve ao forno por 30 minutos. Retire e desenforme.



10 · 45 min

TORTA CREMA

Ingredientes

- 1 taza (té) de agua
- 4 huevos
- 1 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Cobertura: 3 huevos

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche (usar la lata de crema de leche para medir)
- 1 cucharada (sopa) de manteca

Preparación: Batir en la licuadora el agua, los huevos, el azúcar y mezclar con los demás ingredientes de la masa. Poner en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado y reservar. Batir en la licuadora los ingredientes de la cobertura y verter encima de la masa. Llevar al horno durante 30 minutos. Retirar y desmoldar.

F: Cláudio Meletti P: Zulmira Fátima dos Santos/Cordeiro Produções

BOLO COM MAÇÃ

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 2 maçãs verdes sem sementes, com casca e em cubos

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, misture e reserve. No liqüidificador, bata os demais ingredientes e junte à mistura. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos aproximadamente.

10 | 40 min

TORTA CON MANZANA

Ingredientes

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 1 taza (té) de azúcar y 4 huevos
- 2 manzanas verdes sin semillas, con cáscara en cubos



Preparación: En un bol, poner la harina, el polvo de hornear, mezclar y reservar. En la licuadora, batir los demás ingredientes y juntar a la mezcla reservada. Poner en un molde untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos aproximadamente.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO LOUCURAS DE AMOR

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 400g de chocolate branco picado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de suco de maracujá (use a lata de creme de leite vazia para medir)

Cobertura:

- 3 xícaras (chá) de chantilly

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, retire e reserve. Na batedeira, bata as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento. Adicione as claras reservadas delicadamente. Coloque em uma fôrma redonda untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme e corte ao meio na horizontal. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e o suco até ficar homogêneo. Recheie o bolo e cubra com o chantilly.

10 | 2h

TORTA LOCURAS DE AMOR

Ingredientes

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Relleno: 400 g de chocolate blanco picado

- 1 lata de crema de leche
- 1 lata de jugo de maracuyá (usar la lata de crema de leche para medir)

Cobertura: 3 tazas (té) de chantillí

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve, retirar y reservar. En la batidora, batir las yemas, el azúcar, el agua, la harina y el polvo de hornear. Agregar suavemente las claras reservadas. Poner en un molde redondo untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar, desmoldar y cortar al medio en la horizontal. Para el relleno, derretir el chocolate en baño María, mezclar la crema de leche y el jugo hasta que quede homogéneo. Rellenar la torta y cubrir con chantillí.

BOLO DE GELÉIA

Ingredientes:
- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de geléia de morango
- 3 colheres (sopa) de mistura para leite sabor morango (tipo Quik®)
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
- 2 caixas de morangos
- 1 xícara (chá) de açúcar

Calda:
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de mistura para leite
- sabor morango (tipo Quik®)

Preparo: Na batedeira, bata as gemas com a manteiga até formar um creme esbranquiçado. Adicione a geléia de morango, a mistura para leite sabor morango, o leite, a farinha de trigo e o fermento em pó, batendo bem a cada adição de ingrediente. Reserve. Na batedeira, bata as claras em neve e adicione à mistura reservada, mexendo delicadamente. Coloque em uma fôrma redonda untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto (enfie um palito e veja se sai seco). Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo os morangos e o açúcar. Deixe ferver por 5 minutos e bata no liqüidificador. Reserve. Em uma tigela, junte o leite com a mistura para leite sabor morango e mexa bem. Retire o bolo do forno e regue com essa mistura. Deixe esfriar. Espalhe a cobertura de morango reservada. Leve à geladeira por 2 horas ou até o momento de servir.

1h30

10



TORTA DE MERMELADA

Ingredientes
- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1/2 taza (té) de manteca
- 1 taza (té) de mermelada de frutillas
- 3 cucharadas (sopa) de polvo para hacer leche instantánea con gusto a frutilla
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Cobertura:
- 2 cajas de frutillas
- 1 taza (té) de azúcar

Almíbar:
- 2 tazas (té) de leche
- 1/2 taza (té) de polvo para hacer leche instantánea con gusto a frutilla

Preparación: En la batidora, batir las yemas con la manteca hasta que forme una crema blancuzca. Agregar la mermelada de frutilla, polvo para hacer leche instantánea con gusto a frutilla, la leche, la harina de trigo y el polvo de hornear, batiendo cada vez que se agregue un ingrediente. Dejar separado. En la batidora, batir las claras en punto de nieve y añadir a la mezcla reservada, revolviendo suavemente. Poner en un molde redondo untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Para la cobertura, en una olla, llevar al fuego las frutillas y el azúcar. Dejar hervir durante 5 minutos y batir en la licuadora. Dejar separado. En un bol, añadir la leche con la mezcla para leche sabor frutilla y mezclar bien. Retirar la torta del horno y humedecer con esa mezcla. Dejar enfriar. Pasar la cobertura de frutilla reservada. Llevar a la heladera durante 2 horas o hasta la hora de servir.

F: Stela Handa **P:** Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO PAULISTA

Ingredientes:
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento
- Açúcar para polvilhar
- Margarina para untar

Preparo: No liqüidificador, bata todos os ingredientes (menos o fermento). Retire do liqüidificador e acrescente o fermento misturando delicadamente. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada. Leve ao forno, preaquecido, por 40 minutos. Retire do forno, espere esfriar e desenforme. Antes de servir polvilhe com açúcar comum



TORTA DE SAN PABLO

Ingredientes
- 1 taza (té) de leche
- 3 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 4 huevos
- 100g de queso parmesano rallado
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Azúcar para espolvorear

Preparación: En la licuadora, batir todos los ingredientes (menos el polvo de hornear). Retirar de la licuadora y agregar el polvo de hornear mezclando suavemente. Poner en un molde (savarin) con hueco en el medio untado. Llevar al horno, precalentado, durante 40 minutos. Retirar del horno, esperar enfriar y desmoldar. Antes de servir espolvorear el azúcar común.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO MINEIRO

Ingredientes
- 300g de requeijão
- 9 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
- 2 ovos
- 2/3 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/4 xícara (chá) de Karo®
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 50g de coco ralado
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo: Em uma tigela, misture o requeijão e a manteiga até ficar homogêneo. Acrescente a farinha de trigo, misture e leve à geladeira por 30 minutos. Retire a massa e, com ela, forre o fundo e as laterais de uma fôrma redonda untada e enfarinhada. Para a cobertura, misture os ovos, o açúcar, o Karo®, a baunilha e o coco ralado, misturando bem. Despeje sobre a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos. Espere esfriar, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva em seguida.

TORTA DE MINAS*

Ingredientes
- 300g de requesón
- 9 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 taza (té) de harina de trigo

Cobertura:
- 2 huevos
- 2/3 tazas (té) de azúcar negro
- 1/4 taza (té) de Glucosa
- 1 cucharada (té) de esencia de vainilla
- 50g de coco rallado
- Azúcar impalpable para espolvorear

Preparación: En un bol, mezclar el requesón y la manteca hasta que quede homogéneo. Agregar la harina de trigo, mezclar y llevar a la heladera durante 30 minutos. Retirar la masa y, con ella, forrar el fondo y las laterales de un molde redondo untado y enharinado. Para la cobertura, mezclar los huevos, el azúcar, la glucosa, la vainilla y el coco rallado, mezclando bien. Verter sobre la masa y llevar al horno mediano, precalentado, durante 45 minutos. Esperar enfriar, espolvorear azúcar impalpable y servir.

BOLO ECONÔMICO

Ingredientes
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- Raspas da casca de 1 limão
- 200g de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pote da geléia de sua preferência para acompanhar
- Margarina para untar

Preparo: Em uma tigela, misture o açúcar, as gemas, as raspas de limão, a maisena e o fermento. Acrescente as claras batidas em neve, misturando delicadamente. Coloque em uma fôrma untada e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno e desenforme. Sirva acompanhado de geléia.

TORTA ECONÓMICA

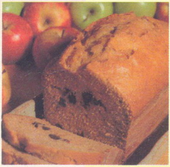
Ingredientes
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- Ralladuras de la cáscara de 1 limón
- 200g de maicena
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 pote de mermelada de la preferencia para acompañar

Preparación: En un bol, mezclar el azúcar, las yemas, las ralladuras de limón, la maicena y el polvo de hornear. Agregar las claras batidas en punto de nieve, mezclando suavemente. Poner en un molde untado y llevar al horno, precalentado, durante 20 minutos. Retirar del horno y desmoldar. Servir acompañado con mermelada.

BOLO INGLÊS COM MAÇAS

Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de passas sem sementes
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 2 maçãs picadas sem sementes
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, a maisena, o fermento, as passas e misture bem. No liqüidificador bata os ingredientes restantes e misture aos ingredientes da tigela. Coloque em uma fôrma de bolo inglês, grande, untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e sirva em fatias.



TORTA INGLESA CON MANZANAS

Ingredientes:
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de pasas sin semillas
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de azúcar negro
- 1/2 taza (té) de aceite
- 1/2 taza (té) de leche y 3 huevos
- 2 manzanas picadas sin semillas
- 1 cucharada (té) de canela en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar y enharinar

Preparación: En un bol, poner la harina, la maicena, el polvo de hornear, las pasas y mezclar bien. En la licuadora batir los ingredientes restantes y mezclar a los ingredientes del bol. Poner en un molde de torta inglesa, grande, untado y enharinado. Llevar al horno precalentado durante 30 minutos, o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar y servir en trozos.

F: Roberta Viegas P: P. A./ Sem produtor

BOLO DE MEL

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 xícara (chá) de mel
- 1 xícara (chá) de leite
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o bicarbonato e misture. Bata os demais ingredientes no liqüidificador e misture com os da tigela. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno por 30 minutos.



10 40 min

TORTA DE MIEL

Ingredientes

- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 cucharada (postre) de bicarbonato de sodio; 1 taza (té) de azúcar
- 3 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo; 1 cucharada (sopa) de manteca (mantequilla); 1 cucharada (sopa) de clavo de olor en polvo;
- 1 taza (té) de miel; 1 taza (té) de leche;
- Margarina y harina de trigo para untar

Preparación: En un bol, poner la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y mezclar. Batir los demás ingredientes en la licuadora y mezclar bien con los del bol. Poner la mezcla en un molde untado y enharinado y llevar al horno durante 30 minutos.

F: Luiz Roberto Pereira P: Fabiana Badra/Eugênia M. Lucato

BOLO DE FESTA

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 200g de manteiga sem sal
- Frutas a gosto para decorar

Preparo: No liqüidificador, bata o suco, os ovos e o açúcar. Acrescente os demais ingredientes da massa e bata bem. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar. Bata os ingredientes do recheio no batedeira até ficar homogêneo. Recheie e cubra o bolo com essa mistura. Decore com frutas e sirva.

10 40min

TORTA DE FIESTA

Ingredientes

- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 4 huevos
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 2 y 1/2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Relleno y cobertura

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla; 200g de manteca sin sal
- Frutas a gusto para decorar

Preparación: En la licuadora, batir el jugo, los huevos y el azúcar. Agregar los demás ingredientes de la masa y batir bien. Poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno, precalentado durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar y dejar enfriar. Batir los ingredientes del relleno en la batidora hasta que quede homogéneo. Rellenar y cubrir la torta con esa mezcla. Decorar con frutas y servir.

BOLO IRLANDÊS

Ingredientes
- 4 gemas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de glucose de milho
- 1 e 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 4 claras em neve

Preparo: Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e a glucose. Acrescente a farinha, o amido, o fermento e o suco de laranja. Junte as claras em neve misturando bem. Coloque em uma fôrma de buraco de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até que enfiando um palito, ele saia limpo.

8 | 40min

TORTA IRLANDESA

Ingredientes
- 4 yemas; 2 tazas (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de glucosa de maíz Karo®)
- 1 y 1/2 taza (té) de almidón de maíz
- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 4 claras en punto de nieve

Preparación: En la batidora, batir las yemas con el azúcar y la glucosa. Agregar la harina, el almidón y el polvo de hornear alterando con el jugo de naranja. Juntar las claras en punto de nieve mezclando suavemente. Poner en un molde (savarin) con hueco de 30 cm de diámetro untado y enharinado y llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio.

BOLO DE COCO CREMOSO

Ingredientes:
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 latas de leite condensado
- 4 gemas
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 xícara (chá) de coco queimado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de ricota fresca
- 2 xícaras (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 1 xícara (chá) de açúcar

Preparo: Misture a farinha, o fermento e reserve. No liqüidificador, bata o leite condensado, as gemas, o leite, a ricota, o coco e a baunilha por 5 minutos. Acrescente a farinha e o fermento. Coloque em um refratário untado e leve ao microondas, em potência alta, por 10 minutos ou até a massa ficar firme. Para a calda, leve um refratário ao microondas com o coco queimado, o açúcar e a água por 5 minutos.

10 | 20min



TORTA DE COCO CREMOSA

Ingredientes
- 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 latas de leche condensada
- 4 yemas; 4 cucharadas (sopa) de agua
- 1 taza (té) de coco quemado
- 1 taza (té) de leche
- 1 taza (té) de ricota fresca
- 2 tazas (té) de coco rallado
- 1 cucharada (sopa) de vainilla
- 1 taza (té) de azúcar

Preparación: Mezclar la harina, el fermento y reservar. En la licuadora, batir la leche condensada, las yemas, la leche, la ricota, el coco y la vainilla durante 5 minutos. Agregar la harina y el polvo de hornear. Poner en un refractario untado y llevar al microondas, en potencia alta, durante 10 minutos o hasta que la masa quede firme. Para el almíbar, llevar un refractario al microondas con el coco quemado, el azúcar y el agua durante 5 minutos.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE DOCE DE LEITE COM CASTANHA

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 e 2/3 de xícara (chá) de doce de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 150g de chocolate meio amargo picado
- 1/3 de xícara (chá) de água quente
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite

Preparo: Bata no liqüidificador os ovos, o doce de leite, o açúcar e a manteiga até obter um creme homogêneo. Adicione a farinha e bata mais um pouco; por último, junte o fermento. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda, despeje a massa e asse em forno médio. Para a cobertura, bata no liqüidificador o chocolate com a água quente, junte o doce de leite e bata até misturar bem.



14 1h10

TORTA DE DULCE DE LECHE CON CASTAÑA

Ingredientes

- 4 huevos
- 1 y 2/3 taza (té) de dulce de leche
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de manteca (mantequilla)
- 2 tazas (té) de harina de trigo

Cobertura:

- 150g de chocolate medio amargo picado
- 1/3 taza (té) de agua hirviendo
- 1/2 taza (té) de dulce de leche

Preparación: Batir en la licuadora los huevos, el dulce de leche, el azúcar y la manteca hasta obtener una crema homogénea. Agregar la harina y batir un poco más; por último, juntar el polvo de hornear. Untar y enharinar un molde redondo, verter la masa y asar en horno mediano. Para la cobertura, batir en la licuadora el chocolate con el agua caliente, juntar el dulce de leche y batir hasta mezclar bien.

F: André Fortes P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO SINHAZINHA

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Preparo: Misture a farinha, a maisena, o fermento e reserve. Bata os ingredientes restantes no liqüidificador e junte à mistura reservada. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno por 30 minutos. Retire, desenforme e sirva.

8 40min

TORTA "SINHAZINHA"

Ingredientes

- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- 4 huevos; 1 taza (té) de azúcar
- 2 cucharadas (sopa) de manteca (mantequilla)
- 2 tazas (té) de leche
- 1 taza (té) de coco fresco rallado
- 4 cucharadas (sopa) de queso parmesano rallado

Preparación: Mezclar la harina, la maicena, el polvo de hornear y reservar. Batir los otros ingredientes en la licuadora y juntar la mezcla reservada. Poner en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado. Llevar al horno durante 30 minutos. Retirar, desmoldar y servir.

Pág. 54 | BOLINHO FRITO DE BANANA
TORTITA FRITA DE BANANA



BOLO DE MILHO

Ingredientes:
- Milho de 5 espigas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador e coloque em forminhas pequenas untadas e enfarinhadas. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire do forno, deixe esfriar e sirva.

10 40 min



TORTA DE MAÍZ

Ingredientes
- Maíz de 5 espigas
- 3 huevos
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 cucharadas (sopa) de manteca (mantequilla)

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora y poner en moldecitos untados y enharinados. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Retirar del horno, dejar enfriar y servir.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO GUARANÁ

Ingredientes
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de guaraná
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite fervente
- 400g de chocolate branco derretido
- 1 lata de creme de leite
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas e o açúcar, batendo a cada adição. Misture a farinha e o fermento. Coloque em uma fôrma de fundo removíve untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Misture o guaraná com o rum, regue o bolo e reserve. Dissolva a gelatina no leite fervente. Em uma tigela, misture a gelatina dissolvida, o chocolate e o creme de leite. Despeje sobre o bolo, leve à geladeira por 3 horas e desenforme.

10 2h

TORTA GUARANÁ

Ingredientes
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 6 cucharadas (sopa) de azúcar
- 6 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 1 taza (té) de refresco de guaraná
- 2 cucharadas (sopa) de rhum
- 1 sobre de gelatina en polvo sin sabor
- 1 y 1/2 taza (té) de leche hirviendo
- 400 g de chocolate blanco derretido
- 1 lata de crema de leche
- Margarina y harina de trigo para untar

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve. Agregar las yemas y el azúcar, batiendo cada vez que se ponga un ingrediente. Mezclar la harina y el polvo de hornear. Poner en un molde de fondo removible untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Mezclar el refresco de guaraná con el rhum, humedecer la torta y dejar separado. Disolver la gelatina en la leche hirviendo. En un bol, mezclar la gelatina disuelta, el chocolate y la crema de leche. Verter sobre la torta, llevar a la heladera durante 3 horas y desmoldar.

BOLO DE NOIVA

Ingredientes
- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:
- 2 latas de leite condensado cozido por 30 minutos
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Cobertura:
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de emulsificante

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, retire e reserve. Na batedeira, bata as gemas, o açúcar, o suco de laranja, a farinha e o fermento em pó. Acrescente as claras reservadas delicadamente. Coloque em uma fôrma redonda untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme e corte ao meio na horizontal. Para o recheio, em uma tigela, misture bem todos os ingredientes, espalhe sobre metade do bolo e cubra com a outra. Para a cobertura, na batedeira, bata os ingredientes por 10 minutos ou até formar um creme firme. Cubra o bolo e sirva em seguida.

TORTA DE NOVIA

Ingredientes
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Relleno:
- 2 latas de leche condensada cocida durante 30 minutos
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de nueces picadas

Cobertura: 1 taza (té) de leche
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de emulsificante

Preparación: En la batidora, batir las claras en punto de nieve, retirar y reservar. En la batidora, batir las yemas, el azúcar, el jugo de naranja, la harina y el polvo de hornear. Agregar las claras reservadas suavemente. Poner en un molde redondo untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar, desmoldar y cortar al medio en la horizontal. Para el relleno, en un bol, mezclar bien todos los ingredientes, verter sobre mitad de la torta y cubrir con la otra. Para la cobertura, en la batidora, batir los ingredientes durante 10 minutos o hasta que forme una crema firme. Cubrir la torta y servir.

BOLO DE IOGURTE

Ingredientes:
- 3 colheres (sopa) de adoçante
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pote (200g) de iogurte natural
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador e transfira para uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido e asse durante 40 minutos.



TORTA DE YOGUR

Ingredientes
- 3 cucharadas (sopa) de edulcorante
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear y 3 huevos
- 1 pote (200g) de yogur natural sin azúcar
- 1/2 taza (té) de aceite
- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora y transferir para un molde untado y enharinado. Llevar al horno precalentado y asar durante 40 minutos.

BOLINHO FRITO DE BANANA

Ingredientes:
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 6 bananas-pratas picadas
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para polvilhar

Preparo: Peneire a farinha com o fermento em uma vasilha e reserve. Bata o restante dos ingredientes no liqüidificador até ficar um creme homogêneo. Despeje sobre a farinha e misture delicadamente com uma colher de pau até incorporar. A massa será frita às colheradas, portanto não deve ficar muito dura, se necessário, acrescente mais leite. Esquente o óleo, coloque a massa com a ajuda de duas colheres e frite até dourar. Escorra o excesso de óleo em papel-toalha e sirva em seguida polvilhado com açúcar e canela.

15min 30



TORTITA FRITA DE BANANA

Ingredientes
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 6 bananas picadas
- 2 huevos
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de leche
- Aceite para freír
- Azúcar y canela para espolvorear

Preparación: Tamizar la harina con el polvo de hornear en un bol y reservar. Batir el restante de los ingredientes en la licuadora hasta que quede una crema homogénea. Verter sobre la harina y mezclar suavemente con una cuchara de palo. Freír cucharadas de masa (por eso ésta no debe estar muy dura). Si es necesario, agregar más leche. Calentar el aceite, poner la masa con la ayuda de dos cucharas y freír hasta que dore. Escurrir el exceso de aceite en papel toalla y servir espolvoreado con azúcar y canela.

F: Marcelo Breyne P: Denise Costa/Cecília Salomão

BOLINHO DE ARROZ

Ingredientes:
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de arroz
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

Preparo: No liqüidificador, bata o leite, o ovo, a farinha, o parmesão, o fermento em pó, o arroz, sal e pimenta até formar uma massa homogênea. Despeje em uma tigela, adicione a salsa e misture bem. Frite colheradas da massa em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.

30min 25

TORTITA DE ARROZ

Ingredientes
- 1/2 taza (té) de leche
- 1 huevo
- 2 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 2 cucharadas (sopa) de queso parmesano rallado
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 tazas (té) de arroz
- Sal y pimienta del reino a gusto
- 2 cucharadas (sopa) de perejil picada

Preparación: En la licuadora, batir la leche, el huevo, la harina, el parmesano, el polvo de hornear, el arroz, sal y pimienta hasta que forme una masa homogénea. Verter en un bol, agregar el perejil y mezclar bien. Freír cucharadas de masa en aceite caliente hasta que dore. Escurrir en papel toalla y servir.

BOLO CHOCK

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água quente
- 3/4 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador até obter uma mistura homogênea. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Leve ao fogo os ingredientes da cobertura, mexendo sempre, até formar um creme homogêneo. Retire o bolo do forno, desenforme e despeje a cobertura por cima. Deixe esfriar e sirva.

10 1h

TORTA CHOCK

Ingredientes

- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua caliente
- 1/2 taza (té) de aceite y 3 huevos
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 2 cucharadas (sopa) de manteca

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora hasta obtener una mezcla homogénea. Poner en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que esté en su punto. Llevar al fuego los ingredientes de la cobertura, revolviendo siempre, hasta que forme una crema homogénea. Retirar la torta del horno, desmoldar y verter la cobertura por encima. Dejar enfriar y servir.

PUDIM DE MORANGO

- 1 caixa de gelatina de morango
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de ricota
- 3/4 xícara (chá) de iogurte
- 1 xícara (chá) de geléia de morango
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó

Preparo: Prepare a gelatina de morango conforme as instruções da embalagem. Bata no liqüidificador com os ingredientes restantes até ficar homogêneo. Distribua em taças e leve à geladeira por 2 horas.

4 30min



BUDÍN DE FRESAS

- 1 caja de gelatina de fresas
- 1/2 taza (té) de agua
- 1/2 taza (té) de ricota
- 3/4 taza (té) de yogur natural
- 1 taza (té) de mermelada de fresas
- 1/2 taza (té) de leche en polvo

Preparación: Preparar la gelatina según las instrucciones del envase. Batir en la licuadora con los demás ingredientes hasta que la mezcla quede homogénea. Colocar en copas y guardar en la heladera durante 2 horas.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE COALHADA COM NOZES

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de coalhada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de nozes picada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- Farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos

Preparo: Bata no liquidificador, a coalhada, os ovos, o óleo e a manteiga. Em uma tigela, coloque o restante dos ingredientes e misture o conteúdo do liquidificador. Coloque em uma fôrma redonda média e untada e asse por 40 minutos. Se quiser, coloque raspas de chocolate branco para decorar.

12 · 1h20

TORTA DE CUAJADA CON NUECES

Ingredientes

- 1 taza (té) de cuajada
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de nueces picadas
- 2 tazas (té) de azúcar
- Harina de trigo para untar
- 1 taza (té) de manteca (mantequilla)
- 1 taza (té) de aceite y 4 huevos



Preparación: Batir en la licuadora, la cuajada, los huevos, el aceite, la manteca. En un bol, poner los otros ingredientes y mezclar el contenido en la licuadora. Poner en un molde redondo mediano y untado y asar durante 40 minutos. Se puede poner ralladuras de chocolate para decorar.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE FUBÁ

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de leite fervente
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Em uma tigela, peneire o fubá e despeje o leite fervente, batendo com uma colher de pau. Deixe descansar por 20 minutos. Em outra tigela, bata a margarina, o açúcar e as gemas até virar um creme. Acrescente o leite de coco e o fubá reservado, misturando bem. Junte o sal, o fermento e o queijo. Adicione delicadamente as claras batidas em neve. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos. Deixe esfriar, desenforme e sirva.

8 · 1h

TORTA DE MAÍZ

Ingredientes

- 2 y 1/2 tazas (té) de harina de maíz
- 1 taza (té) de leche hirviendo
- 3 cucharadas (sopa) de margarina
- 1 taza (té) de azúcar
- 3 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 frasco de leche de coco
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 cucharadas (sopa) de queso parmesano rallado

Preparación: En un bol, tamizar la harina de maíz y verter la leche hirviendo, batir con una cuchara de palo. Dejar descansar durante 20 minutos. En otro bol, batir la margarina, el azúcar y las yemas hasta que forme una crema. Agregar la leche de coco y la harina de maíz reservada, mezclando bien. Juntar la sal, el polvo de hornear y el queso. Agregar suavemente las claras batidas en punto de nieve. Verter en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 25 minutos. Dejar enfriar, desmoldar y servir.

BOLO PRESTÍGIO

Ingredientes
- 8 ovos
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado para decorar

Cobertura:
- 1 lata de beijinho de coco
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (use a lata de creme de leite vazia para medir)

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, junte o açúcar e misture por mais 1 minuto. Reserve. Em uma tigela, junte os ingredientes restantes e acrescente aos poucos à mistura reservada. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire e deixe esfriar. Corte o bolo ao meio. Misture os ingredientes da cobertura e, com parte da mistura, recheie a massa. Cubra com a outra parte do bolo e espalhe o restante da cobertura.

10 1h

TORTA DE CHOCOLATE Y COCO

Ingredientes
- 8 huevos
- 10 cucharadas (sopa) de azúcar
- 10 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 4 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- Coco rallado para decorar

Cobertura: lata de leche condensada sabor coco; 1 lata de leche
- 1 lata de crema de leche

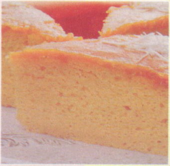
Preparación: En la batidora, batir los huevos, juntar el azúcar y mezclar durante un minuto más. Reservar. En un bol, juntar los otros ingredientes y agregar poco a poco la mezcla reservada. Verter en un molde untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que dore. Retirar y dejar enfriar. Cortar la torta al medio. Mezclar los ingredientes de la cobertura y, con parte de la mezcla, rellenar la masa. Cubrir con la otra parte de la torta y verter el restante de la cobertura.

BOLO DE FUBÁ

Ingredientes:
- 3 ovos
- 60g de queijo parmesão ralado
- 4 colheres (chá) de margarina light
- 2 colheres (sopa) de adoçante em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá

Cobertura:
- 1 caixa de mistura para pudim sabor baunilha
- 1 xícara (chá) de leite desnatado

Preparo: Bata todos os ingredientes no liqüidificador, e asse por 30 minutos. Para a cobertura, leve ao fogo o pudim, o leite e mexa até obter uma consistência cremosa.



20 45 min

TORTA DE MAÍZ

Ingredientes
- 60 g de queso parmesano rallado
- 4 cucharadas (té) de margarina light
- 2 cucharadas (sopa) de edulcorante en polvo y 3 huevos; 1 cucharada(sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de leche descremada
- 1 y 1/2 cucharada (sopa) de harina de trigo; 1 taza (té) de harina de maíz

Cobertura: 1 caja de polvo para budín sabor vainilla
- 1 taza (té) de leche descremada

Preparación: Batir todos los ingredientes en la licuadora y asar durante 30 minutos. Para la cobertura, llevar al fuego el budín, la leche y revolver hasta que se obtenga una consistencia cremosa.

F: Cláudio Meletti P: Zulmira Fátima dos Santos/Cordeiro Produções

BOLO DE BETERRABA

Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 beterrabas médias cozidas picadas
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de maisena
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chantilly e folhas de hortelã para decorar

Preparo: Em uma panela, derreta a margarina. Bata no liqüidificador a beterraba picada, o suco de laranja e o sal. Acrescente os ovos e a margarina reservada. Adicione o açúcar, a farinha de rosca, a maisena, a farinha de trigo e o fermento e bata até obter uma massa uniforme. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e asse por 30 minutos. Retire, desenforme, corte e decore com chantilly e folhas de hortelã.

45 min 12

TORTA DE REMOLACHA

Ingredientes

- 4 cucharadas (sopa) de margarina
- 2 remolachas medianas cocidas picadas
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 1 pizca de sal y 4 huevos
- 2 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de pan rallado
- 1 taza (té) de maicena
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 4 cucharadas (sopa) de polvo de hornear
- Chantillí y hojas de menta para decorar

Preparación: En una olla, derretir la margarina. Batir en la licuadora la remolacha picada, el jugo de naranja y la sal. Agregar los huevos y la margarina reservada. Añadir el azúcar, la harina de pan, la maicena, la harina de trigo y el polvo de hornear y batir hasta obtener una masa uniforme. Poner en un molde untado y enharinado y asar durante 30 minutos. Retirar, desmoldar, cortar y decorar con chantillí y hojas de menta.



F: Stela Handa P: Stela Handa

BOLO COM CASTANHA-DO-PARÁ

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 100g de castanha-do-pará picadas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata as gemas com a manteiga, acrescente o chocolate, o leite, a farinha, as castanhas, o açúcar, o fermento e as claras batidas em neve. Coloquer em uma fôrma redonda untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Sirva acompanhado de chantilly.

1h 12

TORTA CON CASTAÑA DE BRASIL

Ingredientes

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 3 cucharadas (sopa) de manteca
- 2 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1/2 taza (té) de leche
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 100 g de castaña de Brasil picadas
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Preparación: Batir las yemas con la manteca, agregar el chocolate, la leche, la harina, las castañas, el azúcar, el polvo de hornear y las claras batidas en punto de nieve. Poner en un molde redondo untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Servir con chantillí.


Pág. 61
BOLO DE LIMÃO
TORTA DE LIMÓN

BOLO DE ABÓBORA

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de abóbora cozida
- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de doce de abóbora com coco (comprado pronto)
- Coco ralado para polvilhar

Preparo: No liqüidificador, bata o leite, a abóbora, os ovos e misture com os demais ingredientes (menos o doce). Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e asse por 30 minutos. Retire, desenforme e cubra com o doce de abóbora. Polvilhe com o coco ralado e sirva.

10 · 45 min

TORTA DE CALABAZA

Ingredientes

- 1 taza (té) de leche y 5 huevos
- 1 taza (té) de calabaza cocida
- 2 tazas (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de dulce de calabaza con coco (comprado listo); Coco rallado para espolvorear



Preparación: En la licuadora, batir la leche, la calabaza, los huevos y mezclar con los demás ingredientes (menos el dulce). Poner en un molde untado y enharinado y asar durante 30 minutos. Retirar, desmoldar y cubrir con dulce de calabaza. Espolvorear el coco rallado y servir.

F: Cláudio Meletti P: Zulmira Fátima dos Santos/Cordeiro Produções

BOLO CREMOSO DE AVELÃS

Ingredientes

- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/3 de xícara (chá) de avelãs torradas e moídas
- 1/2 xícara (chá) de biscoito tipo Maria triturado
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de guaraná para regar

Preparo: Bata o açúcar com as gemas até ficar esbranquiçado. Junte o chocolate peneirado, as avelãs, o biscoito, o leite, a margarina e bata mais um pouco. Junte as claras em neve, o fermento e misture delicadamente. Unte e enfarinhe uma fôrma retangular e despeje a massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Desenforme ainda quente. Regue com o guaraná, corte em pedaços e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

14 · 1h

TORTA CREMOSA DE AVELLANAS

Ingredientes

- 2/3 tazas (té) de azúcar y 4 huevos
- 1/2 taza (té) de chocolate en polvo
- 1/3 tazas (té) de avellanas tostadas y molidas
- 1/2 taza (té) de galletas tipo María trituradas
- 1/3 taza (té) de leche
- 1/2 taza (té) de margarina
- 1 taza (té) de refresco de guaraná para humedecer

Preparación: Batir el azúcar con las yemas hasta que quede blancuzca. Juntar el chocolate tamizado, las avellanas, las galletas, la leche, la margarina y batir un poco más. Juntar las claras en punto de nieve, el polvo de hornear y mezclar suavemente. Untar y enharinar un molde rectangular y verter la masa. Llevar al horno mediano, precalentado, durante 30 minutos. Desmoldar aún caliente. Humedecer con el refresco de guaraná, cortar en trozos y envolver en papel aluminio. Llevar a la heladera durante 4 horas antes de servir.

BOLO DE MAISENA E FUBÁ

Ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Bata as gemas com o açúcar, o óleo e a margarina até ficar cremoso. Aos poucos, junte os ingredientes secos alternados com o leite. Acrescente as claras batidas em neve e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo.

TORTA DE MAICENA Y HARINA DE MAÍZ

Ingredientes

- 3 huevos (claras y yemas separadas)
- 3 tazas (té) de azúcar
- 3 cucharadas (sopa) de aceite
- 2 cucharadas (sopa) de margarina
- 1 taza (té) de harina de maíz
- 1 taza (té) de harina de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de leche

Preparación: Batir las yemas con el azúcar, el aceite y la margarina hasta que quede cremoso. Poco a poco, juntar los ingredientes secos alternados con la leche. Agregar las claras batidas en punto de nieve y poner en un molde untado y enharinado. Llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que al pinchar un palito, éste salga limpio.

10 1h

BOLO DE LIMÃO

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 5 ovos

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- Raspas de limão para polvilhar

Preparo Em uma tigela, misture a farinha, o fermento e reserve. Bata no liqüidificador os demais ingredientes da massa, despeje na tigela reservada e misture bem. Coloque em uma fôrma de burado no meio untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme e reserve. Para a cobertura, misture o açúcar, o suco de limão e espalhe sobre o bolo. Polvilhe com as raspas de limão e sirva.



TORTA DE LIMÓN

Ingredientes

- 2 tazas (té) de harina de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de azúcar y 5 huevos
- 1 taza (té) de jugo de limón
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla

Cobertura: 1 taza (té) de azúcar impalpable

- 3 cucharadas (sopa) de jugo de limón
- Ralladura de limón para espolvorear

Preparación: En un bol, mezclar la harina, el polvo de hornear y reservar. Batir en la licuadora los demás ingredientes de la masa, verter en el bol reservado y mezclar bien. Poner en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar, desmoldar y reservar. Para la cobertura, mezclar el azúcar, el jugo de limón y verter sobre la torta. Espolvorear la ralladura de limón y servir.

10 40min

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes:
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura: 3 latas de leite condensado; 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal; 9 colheres (sopa) de Nesquick de morango; 1 xícara (chá) de chocolate granulado

Preparo: Prepare o bolo conforme a receita. Leve todos os ingredientes do recheio ao fogo (menos o chocolate), mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, recheie o bolo com metade do creme e cubra com o restante. Polvilhe o chocolate granulado e leve à geladeira por 1 hora. Bolo fantasia: bata as claras em neve, acrescente as gemas e o açúcar. Sem parar de bater, junte a água, o chocolate, a farinha e, por último, o fermento. Despeje em uma fôrma redonda untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e corte ao meio. Deixe esfriar e reserve.

2h

10



F: Marcelo Breyne P: Denise Costa/Cecília Salomão

TORTA DE CHOCOLATE

Ingredientes:
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar y 1/2 taza (té) de agua
- 1/2 taza (té) de chocolate en polvo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear

Relleno y cobertura: 3 latas de leche condensada; 3 cucharadas soperas de mantequilla sin sal; 9 cucharadas soperas de polvo chocolateado; 1 taza (té) de chocolate granulado; Frutillas para decorar

Preparación: En la batidora, batir las yemas, el azúcar, el agua, el chocolate y la harinha. Agregar delicadamente el polvo para hornear y las claras batidas a punto nieve. Poner en una asadera redonda untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. En una olla, levar la leche condensada, la mantequilla y el polvo chocolateado al fuego, mezclando siempre. Retirar la torta del horno, dejar enfriar y desmoldar. Cortar al medio, horizontalmente, rellenar y pasar la cobertura. Espolvorear el chocolate granulado, decorar con las frutillas y servir.

BOLO ENCANTADO

Ingredientes
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (café) de erva-doce
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 3 claras em neve

Preparo: Na batedeira, bata todos os ingredientes, menos as claras em neve. Sem bater, adicione as claras e misture. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e sirva.

1h15

8

TORTA ENCANTADA

Ingredientes
- 3 tazas (té) de harina de harina de trigo
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de manteca
- 1 frasco de leche de coco (200 ml)
- 1 taza (té) de coco rallado
- 1 cucharada (café) de hinojo
- 1 cucharada (café) de bicarbonato de sodio
- 3 claras en punto de nieve

Preparación: En la batidora, batir todos los ingredientes, menos las claras en punto de nieve. Sin batir, agregar las claras y mezclar. Verter en un molde untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que, al pinchar con un tenedor, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar y servir.

BOLO FRANCÊS

Ingredientes
- 250g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de manteiga picada
- 3/4 xícara (chá) de açúcar cristal
- 2 colheres (sopa) de licor de sua preferência
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 5 ovos
- Chantilly para acompanhar
- Margarina para untar
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo: Derreta o chocolate, a manteiga e o açúcar em fogo baixo. Retire do fogo, junte o licor, os ovos ligeiramente batidos, a farinha e misture bem. Coloque em uma assadeira pequena untada e forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno preaquecido, em banho-maria, até que enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme, tirando o pape cuidadosamente. Polvilhe com 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro e sirva acompanhado de chantilly. Se quiser jogue uma calda pronta de chocolate por cima.

6 40min

TORTA FRANCESA

Ingredientes
- 250 g de chocolate medio amargo picado
- 1 taza (té) de manteca picada
- 3/4 tazas (té) de azúcar cristal
- 2 cucharadas (sopa) de licor de la preferencia
- 1 cucharada (sopa) de harina de trigo
- Chantillí para acompañar y 5 huevos
- 1 cucharada (sopa) de azúcar impalpable para espolvorear

Preparación: Derretir el chocolate, la manteca y el azúcar a fuego bajo. Retirar del fuego, juntar el licor, los huevos suavemente batidos, la harina y mezclar bien. Poner en una asadera pequeña untada y forrada con papel manteca untado. Llevar al horno precalentado, en baño María, hasta que al pinchar un palito, éste salga limpio. Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar, sacando el papel con cuidado. Espolvorear 1 cucharada (sopa) de azúcar impalpable y servir con chantillí. Se puede poner un almíbar listo de chocolate por encima.

BOLO CREME DE COCO

Ingredientes:
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o coco e misture bem. Bata os demais ingredientes no liqüidificador e misture com os da tigela. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos.

10 45 min



TORTA CREMA DE COCO

Ingredientes
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de coco rallado y
- 4 huevos
- 1/2 taza (té) de manteca
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de leche de coco

Preparación: En un bol, poner la harina, el fermento, el coco y mezclar bien. Batir los otros ingredientes en la licuadora y mezclar con los del bol. Poner en un molde untado y espolvoreado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE

Ingredientes:

- 3 cenouras
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite

Preparo: No liqüidificador, bata a cenoura com o óleo e os ovos até virar um creme. Junte o açúcar, a farinha e o fermento em uma tigela e adicione a mistura de cenoura. Despeje em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Asse por 30 minutos aproximadamente. Misture os ingredientes da cobertura e leve ao fogo até levantar fervura. Despeje sobre o bolo.

1h30 10

TORTA DE ZANAHORIA CON CHOCOLATE

Ingredientes

- 3 zanahorias
- 1 taza (té) de aceite
- 4 huevos
- 2 tazas (té) de azúcar
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Cobertura:

- 3 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 3 cucharadas (sopa) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de leche

Preparación: En la licuadora, batir la zanahoria con el aceite y los huevos hasta que forme una crema. Juntar el azúcar, la harina y el polvo de hornear en un bol y agregar la mezcla de zanahoria. Verter en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado. Asar durante 30 minutos aproximadamente. Mezclar los ingredientes de la cobertura y llevar al fuego hasta que levanta hervor. Verter sobre la torta.



F: Marcelo Breyne P: Denise Costa/Cecília Salomão

BOLO AMENDOCREM

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 pote de pasta de amendoim (Amendocrem®)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: Na batedeira, bata as gemas com a pasta de amendoim e o açúcar. Acrescente o leite, a maisena, a farinha e o fermento. Retire e adicione delicadamente as claras batidas em neve. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Retire, desenforme e sirva.

1h30 8

TORTA DE PASTA DE MANÍ

Ingredientes

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 pote de pasta de maní (en Argentina, tipo Mantecol)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de leche
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

Preparación: En la batidora, batir las yemas con la pasta de maní y el azúcar. Agregar la leche, la maicena, la harina y el polvo de hornear. Retirar y añadir suavemente las claras batidas en punto de nieve. Poner en un molde (savarin) con hueco en el medio untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar, desmoldar y servir.

BOLO EU TÔ MALUCO

Ingredientes

- 4 ovos
- 6 colheres (chá) de açúcar
- 1 caixa de queijo catupiry
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de casca de limão ralada
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 300g de bolacha maisena
- 1 colher (sopa) de margarina
- Margarina para untar

Cobertura de framboesa (comprada pronta) para acompanhar

Preparo: No liqüidificador, bata as bolachas. Coloque-as numa tigela e acrescente a margarina, 2 colheres (sopa) do açúcar e 2 colheres (sopa) do queijo catupiry. Em uma fôrma de fundo removíve untada, forre a massa e reserve. Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o restante do açúcar e do queijo, o creme de leite, o suco de limão, a casca de limão ralada, a canela e a farinha. Misture e despeje dentro da fôrma. Leve ao forno, preaquecido, por 50 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme e despeje a cobertura por cima.

TORTA "ESTOY LOCO"

Ingredientes

- 1 lata de crema de leche y 4 huevos
- 6 cucharadas (té) de azúcar
- 1 caja de queso blanco con sabor
- 1 cucharada (sopa) de jugo de limón
- 1 cucharada (sopa) de cáscara de limón rallada
- 1 cucharada (té) de canela en polvo
- 4 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 300 g de galletas de maicena
- 1 cucharada (sopa) de margarina
- Cobertura de frambuesa (comprada lista) para acompañar

Preparación: En la licuadora, batir las galletas. Ponerlas en un bol y agregar la margarina, 2 cucharadas (sopa) de azúcar y 2 cucharadas (sopa) de queso. En un molde de fondo removible untado, forrar la masa y reservar. Batir las claras en punto de nieve. Agregar las yemas y el restante del azúcar y del queso, la crema de leche, el jugo de limón, la cáscara de limón rallada, la canela y la harina. Mezclar y verter dentro de un molde. Llevar al horno, precalentado, durante 50 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Desmoldar y verter la cobertura encima.

2h30 · 6

BOLO DA MAMÃE

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado (chocolate)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de água
- Margarina para untar

Preparo: No liqüidificador, bata o chocolate em pó, os ovos, o açúcar e a água. Adicione os ingredientes restantes, misture bem e coloque em uma fôrma untada. Leve ao forno por 30 minutos e cubra com o leite condensado.



40 min · 10

TORTA DE LA MAMÁ

Ingredientes

- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 lata de leche condensada sabor chocolate y 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear y 1/2 taza (té) de aceite
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 4 huevos
- 1 taza (té) maicena
- 1 taza (té) de agua

Preparación: En la licuadora, batir el chocolate en polvo, los huevos, el azúcar y el agua. Agregar los otros ingredientes, mezclar bien y poner en un molde untado. Llevar al horno durante 30 minutos y cubrir con la leche condensada.

F: Stela Handa P: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolos Tortas